LE GOÛT DU JAPON N°24 - Automne 2010

WASABI

Les restaurants japonais quartier par quartier

www.wasabi.fr



EUROPE
WEEK-END NIPPON À MUNICH

NICE
LA NOUVELLE VAGUE NIPPONNE

RECETTES
INVITEZ LE JAPON DANS VOS SALADES !

dossier

Corée

LE VOISIN DE TABLE DU JAPON



Tél : 01 46 47 44 39
Fax : 01 46 47 44 74

www.foodex.fr

Importateur de produits alimentaires japonais

Sho Chiku Bai Sake - Shirakabe Gura - <Kimoto Junmai>



Brassé avec le riz de haute qualité Gohyaku-mangoku poli à 70% et l'eau renommée de la rivière Miya-mizu, ce Saké est fabriqué selon le très traditionnel procédé Kimoto.

Appréciez ce grand saké aux saveurs complexes, ce subtil arôme de melon, et cette agréable petite touche acide.

日本古来の伝統製法、生酛（きもと）造り。
米の旨みを引き出した、
まろやかでやわらかい味わい。

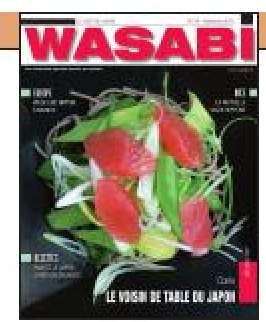
Foodex vous propose toute la gamme des boissons alcoolisées japonaises

SAKE SHOCHU LIQUEURS



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec moderation.

EDITO PAR PATRICK DUVAL



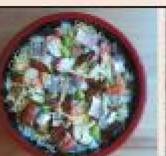
Le Japon joue l'ouverture

Les Japonais, on l'oublie trop souvent, ont vécu repliés sur eux-mêmes durant près de trois siècles. Entre 1603 (début de l'ère Edo) et 1868 (Restauration du pouvoir impérial), très peu d'influences étrangères sont venues modifier leur façon de voir le monde. C'est vrai, en particulier, pour la cuisine qui s'est développée de façon totalement originale à l'image du sushi dont on ne trouve l'équivalent dans aucun autre pays.
Qu'en aurait-il été si les Mongols avaient réussi à débarquer sur l'archipel comme ils en avaient l'intention en 1275 ou si les missionnaires portugais n'avaient pas été chassés par les shoguns au XVIe siècle ?
On peut peut-être s'en faire une idée en allant dîner dans un restaurant coréen. On découvrira qu'à partir des mêmes ingrédients de base (sauce de soja, poisson, tofu, algue nori) que son voisin, le plus proche voisin du Japon a su, au fil des siècles et des invasions, créer ses propres saveurs.
A mi-chemin entre la Chine et le Pays du Soleil levant, la gastronomie coréenne, de plus en plus appréciée dans le monde, vous séduira par ses goûts bien marqués (attention à la brûlure du kimchi pimenté !) et son esthétique colorée.
Du reste, la tendance, aujourd'hui, est plutôt à l'ouverture qu'au repli et les grands cuisiniers, quelle que soit leur formation de départ, sont de plus en plus curieux de découvrir d'autres goûts qui, peut-être, enrichiront leur répertoire. C'est le cas de deux grands chefs français, Jacques Le Divellec et Christophe Moret, qui sont revenus éblouis d'un tour gastronomique du Japon hors des sentiers battus. Pour Wasabi, ils ont accepté d'en relater les étapes les plus marquantes.
Ouverture toujours avec la tenue, à Roanne, les 9 et 10 octobre, des journées « Savoirs et saveurs » dont l'un des thèmes sera : Wasabi et sauce soja, la cuisine française sous influence des sushi. Tout un programme !

- COUVERTURE : SALADE DE SOBA PAR KEIJI SAKAGUCHI (YUZU SUSHI BAR)
- RÉDACTION : AIBA KIYOSHI, LÉONOR GRASER, TINKA KEMPTNER, KIMURA ASAKO, CATHERINE LEMAÎTRE, GUILLAUME LOIRET, PATRICK MANASSON, RAPHAËLLE MARCADAL, BRIGITTE PERRIN, JEAN-LUC TOULA-BREYSSE, YAMADA MITSURU.
- CONSEILLERS ÉDITORIAUX : HIGASHIUCHI TOSHIMASA, MURATA YUKIKO, DR KATHY BONAN (NUTRITION)
- CONCEPTION VISUELLE : CYRILLE MORILLON
- PUBLICITÉ : 01 42 08 50 47
- IMPRESSION : Groupe-Morault
- DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : PATRICK DUVAL

WASABI EST UNE PUBLICATION THÉMA PRESS SARL,
40 RUE DE MOUZAIA, 75019 PARIS. TÉL : 01 42 08 50 47
MAIL : **info@wasabi.fr**
SITES INTERNET : **www.wasabi.fr et www.chef-sushi.com**
ISSN : 1767-6142

SOMMAIRE



NICE

La nouvelle **vague nipponne**

Depuis l'installation du « pionnier » Kamogawa, en 2005, suivie par celle de Keisuke Matsushima (Kei's Passion), la ville a accueilli plusieurs authentiques nippons comme Amada ou, plus récemment, Saison qui propose une cuisine épurée et constamment renouvelée. Dernier arrivé : le Yuzu Sushi Bar dont le chef, Keiji Sakaguchi, a longtemps régalé les clients de Hanawa.

Il a un peu hésité avant de quitter Paris où il occupait, depuis l'ouverture du restaurant en 2007, le poste envié de chef sushi chez Hanawa, considéré par beaucoup comme la meilleure sushiya de la capitale. Mais à 60 ans passés, Keiji Sakaguchi s'est laissé séduire par les charmes de la Côte d'Azur et par la proposition qui lui a été faite de diriger son propre sushi bar qu'il a baptisé Yuzu du nom de cet agrume japonais qu'il affectionne particulièrement.

Depuis début septembre, le voici donc derrière le comptoir de cet ancien restaurant danois dont le propriétaire, Kim Christensen, a décidé de reprendre son ancien métier de cuisinier particulier - excusez du peu - de la famille royale du Danemark !



Le chirashi de Maître Sakaguchi, l'un des must du Yuzu Sushi Bar..



Maître Sakaguchi derrière son nouveau sushi bar.

« Le restaurant était si propre qu'on aurait pu manger par terre », s'extasie Keiji Sakaguchi qui n'a eu que peu de travaux à faire pour transformer le lieu en temple du sushi.

« L'esthétique nordique, très épurée, est très proche de la nôtre. Je n'ai eu aucun mal à m'approprier cet espace, à m'y sentir chez moi. »

Depuis l'installation début 2010 de Sushi shop et de Planet sushi, les Niçois sont devenus, de véritables « accros » du poisson cru entraînés en cela par les hordes de touristes (notamment russes et coréens) qui envahissent chaque été la Baie des Anges.

« Nous n'avons pas l'intention de concurrencer ces enseignes, explique M. Sakaguchi. Nous nous adressons juste à un public différent, plus exigeant, qui connaît la cuisine japonaise et sait apprécier un vrai riz japonais, bien assaisonné, et surtout un poisson bien frais que je choisis soigneusement chaque matin sur le marché ».

Les meilleures places sont bien sûr au bar où les clients peuvent voir le maître enchaîner à



Plat du jour chez Saison.

Tempura servies chez Amada.

toute vitesse de petits gestes précis faisant jaillir de ses mains, tel un magicien tirant des foulards, de jolis sushi à consommer sur le champ afin de profiter tout ensemble de la fraîcheur du poisson et de la tiédeur du riz. Servis dans de jolis coffrets de laque, les menus du **Yuzu Sushi Bar** sont accompagnés de salades et de « vraie » soupe miso comme à Tokyo. Les amateurs de douceurs se régaleront de panacotta au thé vert ou encore de gelée au yuzu ou au café.

Bonne nouvelle pour les Niçois : Wasabi s'est associé au Yuzu Sushi Bar pour proposer, chaque dimanche, à partir du mois d'octobre, des cours pour amateurs et, un lundi par mois, des cours pour professionnels (renseignements et inscriptions sur www.yuzusushi.com).

A moins de 500 mètres à pied du Yuzu Sushi Bar, **Saison**, géré par le très professionnel Hiroaki Nagai (il a participé au lancement de Aida, seul restaurant japonais étoilé de Paris), fait l'impasse sur les sushi mais propose une cuisine de marché (excellentes tempuras de légumes) 100% nipponne dans laquelle la clientèle japonaise de passage retrouve avec plaisir le fameux goût « umami » résultant notamment de l'emploi du dashi, le bouillon traditionnel à base de bonite séchée et d'algue kombu. Lors de notre passage, nous avons dégusté ici un succulent *kitsune udon*, de grosses nouilles de blé au tofu frit, servies dans un bol de soupe fumant et odorant. M. Nagai propose en outre un grand choix de sakés de qualité.

Installé deux rues plus loin, Masaaki **Amada** joue la carte de l'ambiance feutrée évoquant les clubs privés de Ginza. Mais bien entendu, aucune carte de membre n'est exigée ici pour obtenir une table et le charmant jeune couple qui tient le restaurant accueille avec autant de grâce les habitués (très nombreux) que les nouveaux clients. Ceux-ci ont le choix, le soir, entre deux menus « bento » composés de cinq petites entrées, de tempuras et d'un plat au choix : poulet teriyaki ou tartare de daurade mais aussi, parfois, des plats plus élaborés comme les tripes au miso. Grand amateur de vins, le chef s'est constitué une jolie cave qui lui permet de tester en permanence de nouveaux accords mets-vin.

Signalons enfin, derrière le centre commercial Nice Etoile, un petit restaurant simplement nommé **Sushiya** où officie depuis plus de 10 ans le sympathique Sai. Rien ici que de très classique avec les traditionnels menus sushi, sashimi ou maki mais le poisson est toujours frais et Sai, formé auprès des meilleurs chefs japonais à Paris, est un petit maître dans son genre. ■

Adresses

Yuzu Sushi Bar,
35 rue du Maréchal Joffre. T. 04 93 85 79 87.
Ouv. du mar. Au sam

Saison,
17 rue Gubernatis.
T. : 04 93 85 69 04.
Ouv. du mar. Au sam.

Amada,
17 rue Tonduti de l'Escarène.
T. : 04.93.62.00.81.
F. sam. midi et dim

Sushiya,
16 rue Biscarra,
T. : 04 93 13 97 18.
Ouv. tlj.

Kamogawa,
18 rue de la Buffa,
T. : 04 93 88 75 88.
Ouv. tlj.

Kei's Passion,
22 ter rue de France.
T. : 04 93 82 26 06



Yves-Marie et sa fameuse “Côte Nikka”.

Rencontre

La côte de bœuf et le whisky japonais

Connu pour être l’un des meilleurs bouchers de la région parisienne, Yves-Marie Le Bourdonnec affine ses côtes de bœuf au whisky japonais. Il raconte, pour Wasabi, comment cette idée saugrenue lui en est venue

Cela fait déjà de très nombreuses années que je me suis fait une spécialité de l’affinage des viandes. Je les laisse en moyenne maturer 20 jours sur la carcasse puis 40 jours sur une étagère.

Un soir, alors que je dînais avec Marie Quatrehomme, une fromagère que j’admire énormément, elle m’a parlé de certains fromages qu’elle affinait au whisky et ça m’a donné un déclic. Pourquoi ne pas tenter l’expérience avec la viande ?

Après cette conversation avec Marie, j’ai fait plusieurs essais en massant dans un premier temps la viande avec du whisky. Mais cette méthode n’a pas marché. J’ai tâtonné pendant un an avant de trouver la bonne approche. Pour avoir un résultat, il fallait d’abord n’utiliser que les deux premières côtes et non pas tout le train de façon à ce que le whisky pénètre bien partout. Ensuite, au lieu de masser la viande, je l’ai enveloppée dans un linge imbibé de whisky et l’ai laissée s’affiner durant 5 semaines en changeant le linge chaque semaine. Dans un premier temps, j’avais choisi un whisky écossais car je voulais quelque chose de tourbé. Mais du coup, il communiquait à la viande trop d’amertume. J’ai alors demandé conseil à Géraldine Landier de la Maison du whisky qui, sans hésiter, m’a recommandé les whiskies japonais. J’ai refait des essais avec le Nikka White et là, le résultat a été parfait. J’ai fait goûter le résultat à mes amis Alain Ducasse et Yannick Aleno qui ont tous deux été conquis.

Pour profiter au maximum des parfums de cette maturation, je conseille de mettre un peu d’huile d’olive dans une cocotte et de juste marquer la viande. La retirer du plat et faire fondre 100 grammes de beurre fumé de Jean-Yves Bordier (Saint-Malo). Remettre la viande dans la cocotte et l’arroser sans cesse en la retournant souvent durant 20 minutes. La laisser reposer un quart d’heure et pendant ce temps, déglacer la sauce avec une cuiller à soupe de whisky et une cuiller à soupe de pâte de sésame. ■

Boucherie Le Couteau d’Argent Yves-Marie Le Bourdonnec, 4 rue Maurice Bokanowski, 92600 Asnières. Tel : 01 47 93 86 37.

Matsuriz : tout nouveau tout Bio

Après avoir décidé parmi les tout premiers de ne plus servir de thon rouge de Méditerranée, Matsuri a franchi un cap supplémentaire en annonçant, fin août, sa décision de se servir exclusivement de riz bio dans l’ensemble de ses restaurants. www.matsuri.fr. ■



Le Japon en force au SIAL grâce au Jetro



Cette année, grâce au soutien du Jetro (le ministère du commerce extérieur japonais), ce sont près de 25 entreprises de l'alimentaire japonais qui seront présentes au Salon International de l'Alimentation qui aura lieu du 17 au 21 octobre à Villepinte.

Des algues nori au thé en passant par le saké, le riz ou la sauce soja… les produits japonais ne sont plus seulement destinés aux restaurants servant de la gastronomie nipponne. Ils sont peu à peu intégrés à la cuisine française de création, certains chefs n'hésitant plus à proposer, par exemple, du dos de cabillaud au wakame ou des maki au foie gras nécessitant tous deux des algues japonaises.

Des démonstrations culinaires assurées par des chefs japonais et français auront lieu durant toute la durée du salon. ■

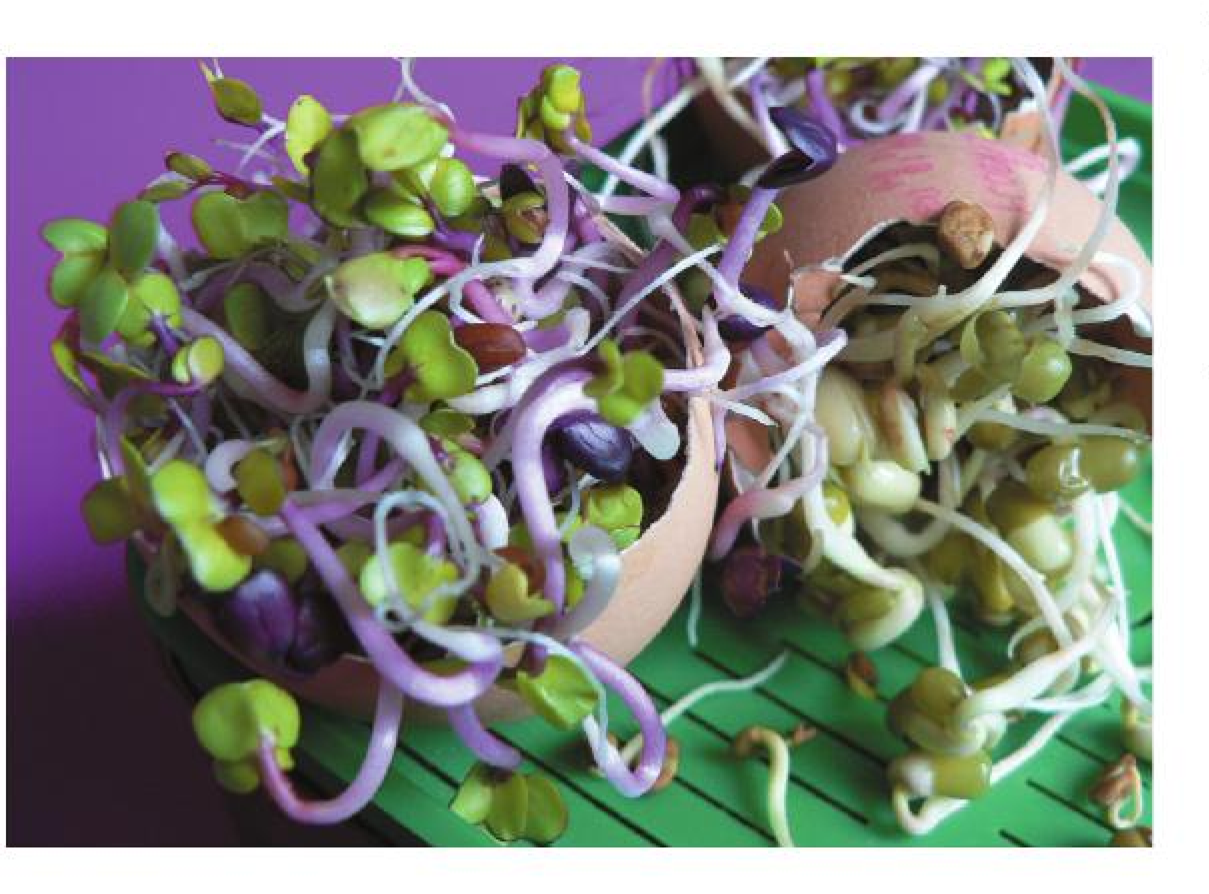
www.sial.fr

Un mini Japan expo dans le Médoc

A l'initiative de Ken Ryu France, association nationale pour le développement du Kendo et autre arts martiaux japonais, ce 3e Médoc Taikai se propose de faire découvrir au plus large public possible des activités traditionnelles liées à la culture japonaise : démonstrations d'arts martiaux, bien sûr, mais aussi d'ikebana, d'origami ou encore de calligraphie… De plus, l'entrée est gratuite et des animations sont prévues pour les enfants. ■

Les 2 et 3 octobre à Hourtin.
Rens. : http://medoc.taikai.free.fr





CRUES OU CUITES, CONSOMMÉES SOUS FORME DE GERMES OU DE POUSSES, LES GRAINES GERMÉES APPORTENT DU PEPS AU CORPS ET À L'ASSIETTE. AU JAPON, LES GRANDS CLASSIQUES DE LA GERMINATION SE NOMMENT HARICOT MUNGO (APPELÉ À TORT POUSSE DE SOJA), ALFALFA (L'AUTRE NOM DE LA LUZERNE) ET RIZ. LES VARIÉTÉS 100% JAPONAISES SONT PEU NOMBREUSES MAIS CE SONT LES PLUS APPRÉCIÉES DES AMATEURS. HORMIS LE HARICOT MUNGO, L'AZUKI, PETIT HARICOT ROUGE, SE MUE EN UN GERME COURT ET BLANC AU GOÛT NEUTRE. TOUT LE CONTRAIRE DU GOÛT FRAIS ET POIVRÉ DU KAIWARE (POUSSE DE DAÏKON, LE RADIS BLANC JAPONAIS). QUANT AU SHISO, IL A LA COTE DANS SA VERSION POURPRE POUR SON GOÛT PRONONCÉ PROCHE DE CELUI DU CUMIN, MAIS AUSSI DANS SA VERSION VERTE, QUI MÉLANGE DES NOTES DE BASILIC, DE MÉLISSE ET DE CANNELLE.

Prenez-en de la graine !

Textes et photos Brigitte **PERRIN**

UN JOLI COUP DE « POUSSE »

Keiko Sumino-Leblanc, journaliste gastronomique débarquée en France il y a 10 ans, mange ces petites pousses depuis sa plus tendre enfance. « Ma mère truffait toujours les salades de germes de haricot mungo et d'alfalfa. On les consommait pour leur valeur nutritionnelle, car la germination décuple les apports en vitamines, minéraux et oligo-éléments. » De plus en plus à la mode, ces petites graines donnent un joli coup de « pousse » aux cuisiniers en herbes : le *kaiware* cru relève en un éclair un temaki sushi, les pousses de shiso rouge apportent une jolie note de couleur aux poissons, les lentilles germées rendent le *tempura* encore plus croquant et l'alfalfa égaye les sandwichs et les salades.

« Les Nippons en raffolent ! On les trouve même au menu des cantines scolaires japonaises... »

LES MOTS À LA BOUCHE

Yukiko Murata, créatrice de l'incontournable site cuisine-japonaise.com, ne résiste pas à l'envie de nous donner un petit cours de langue. « Il existe beaucoup de mots japonais pour parler des textures (deux fois plus que dans la langue française !). Il s'agit souvent d'onomatopées qui traduisent la sensation en bouche. *Mochi mochi* qualifie les aliments gluants, *toro-toro* les produits fondants. *Doro-doro* s'emploie pour les comestibles pâteux, *purun-purun* pour les gélatineux... Pour les graines germées, on dit *chaki-chaki*, qui exprime à la fois le croquant et la fraîcheur. » Croquant, craquant, croustillant, on peut en effet jouer sur les mots. Mais les sensations ne sont pas que gustatives. « Leurs ravissantes couleurs réveillent les plats et leur *chaki-chaki* excite les papilles » ajoute Yukiko.

UNE IDÉE QUI GERME

« Les Tokyoïtes stressés veulent revenir aux aliments sains et garder la ligne et le tonus, explique Noriko Sato, journaliste gastronomique à Tokyo. Les articles de magazines et les émissions télé sur les graines germées fleurissent. Dans les rubriques santé, mode de vie ou bons plans, on les décortique en long et en large. Résultat : tout le monde au Japon transforme sa cuisine en jardin, et use et abuse de ces drôles d'aliments vivants.» De passage à Paris, Noriko s'étonne de voir que les graines germées ont aussi pris racine en France. « Shiso vert, daïkon cress, azuki et haricot mungo ont envahi les rayons ! On les trouve en barquette au rayon frais des épiceries japonaises et des supermarchés, sous forme de graines sèches dans les magasins bios ou sur le Net, et même en conserve dans les grandes surfaces. »

DO IT YOURSELF

La mode est au *home made* et les germoirs et autres bocaux à germination se vendent comme des petits pains. Économique, la culture maison revient en moyenne 8 fois moins cher que les germes en boîte, et 10 fois moins cher que les germes frais vendus en barquette. Pas étonnant de voir les citadins se transformer en jardiniers, et les cuisines en jardins. Pour sortir la graine de sa dormance, une nuit de trempette et quelques jours de germination suffisent (dans la plupart des cas, les pousses apparaissent en trois jours). Pour la cueillette, même pas besoin de se baisser, les germes passent directement du germoir à l'assiette.

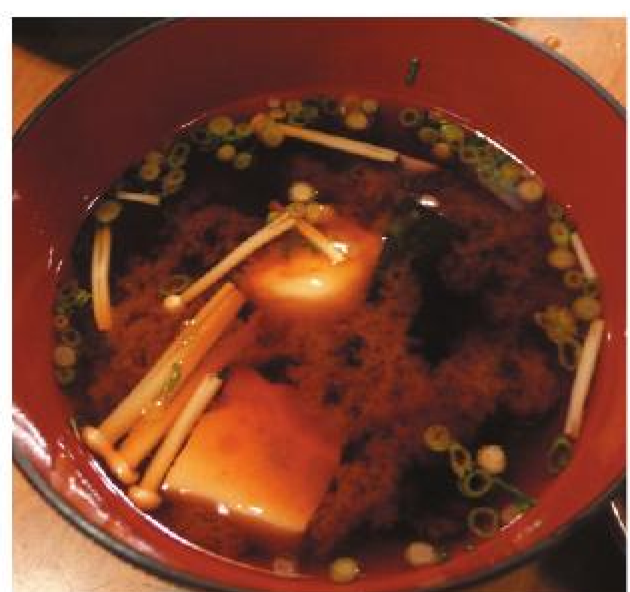
CULTIVEZ VOTRE CÔTÉ SAUVAGE

De mère japonaise et de père français, Laure Kié s'est imprégnée des deux cultures culinaires. Mes petits bentos et Ma petite Cuisine Japonaise, ses deux livres de recettes parus aux éditions Marabout, se feuillettent avec gourmandise. Les graines germées y ont largement leur place : germes de fenouil sur Saint-Jacques au yuzu, maki au chou rouge germé, soba parsemées de germes colorés, radis germés emprisonnés dans des rouleaux de printemps. Des recettes simples, saines et savoureuses, à l'image de son site Internet www.laurekie.com. ■

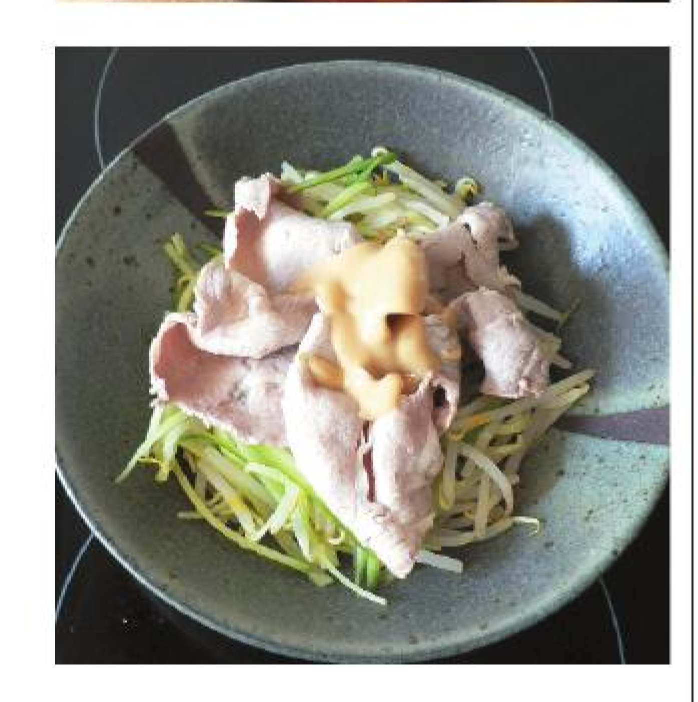
Les recettes de **Yukiko**



Carpaccio de boeuf grillé :
Faire mariner le boeuf dans une sauce soja et mirin avant de le faire griller à la poêle. Décorer avec du *daïkon* coupé en lamelles et du kaiware.



Miso-shiru :
jeter dans le *dashi* des germes de haricot mungo, des lamelles de tofu frit, de la pâte de miso rouge et blanc. Ajouter la ciboulette finement coupée avant de servir.



"Hiyashi-shabu" (salade de porc froid, sauce sésame) :
Ebouillanter le porc dans de l'eau et du saké jusqu'à ce qu'il blanchisse. Le déposer sur des concombres râpés et germes de haricot mungo. Servir avec une sauce sésame (saké, mirin, vinaigre de riz, sauce soja, pâte de sésame blanc, miso blanc et huile de sésame).

Salade mixte : kaiware, germe de haricot mungo, enokitake (champignons japonais), daïkon (radis blanc), carottes, negi.

Corée
le voisin de table du Japon

Pris entre deux nations gourmandes, le Japon et la Chine, les Coréens peuvent toutefois s'enorgueillir d'une culture culinaire originale et puissante, saine et équilibrée. Bien que très différente de la cuisine japonaise, cette lointaine cousine partage néanmoins avec elle de nombreux ingrédients comme le riz, bien sûr mais aussi les algues, le tofu, la sauce soja ou encore le poisson cru. Elle a cependant, au fil des invasions, notamment mongoles, développé ses propres plats comme les grillades de viandes marinées (Korean Barbecue) ou encore ses fameux kimchi, légumes fermentés et pimentés, dont raffolent… les Japonais. Après tout, n'est-ce pas par la Corée que presque tout ce qui constitue la base de la cuisine nipponne est arrivé au Japon ?

Par Jean-Luc ***Toula-Breysse***

Jusqu'aux années 1980, les quelques restaurants coréens installés à Paris étaient principalement fréquentés par des clients coréens ou… japonais. Après le coup de projecteur des Jeux olympiques de Séoul, en 1988, c'est par la viande grillée sur plaque, connue sous le nom de *bulgogi*, (bœuf mariné) ou de *kalbi* (travers de porc) que la cuisine coréenne a conquis le monde. Accompagnées de salade verte, de riz et de légumes, ces viandes font le régal d'un nombre croissant d'amateurs de bonne chair et de bonne… chère.

Mais le *Korean barbecue* n'est pas, loin s'en faut, le seul plat coréen digne d'être exporté. Il y aussi, par exemple, l'emblématique *bibimbap*, servi dans une petite marmite : sur un lit de riz, de légumes et de nori, un œuf est accompagné de fines lamelles de bœuf à la sauce soja parfumée à l'huile de sésame, de porc mariné au piment ou de produits de la mer composant un mets harmonieux et complet.

Les Coréens ont repris à leur compte l'adage





Le Bibimbap, véritable plat national, à égalité avec le boeuf Bulgogi.

japonais selon lequel « si tu te nourris de produits de ta région natale, tu pourras garder la santé ». Ce que confirme Junho Choe, directeur du Centre culturel coréen à Paris : « La question la plus souvent posée sur les marchés, en Corée est : d'où vient ce fruit ou ce légume ? » L'art culinaire coréen aux vertus médicinales et diététiques incontestables se fonde traditionnellement sur deux principes : la théorie des cinq éléments naturels issue du taoïsme et la théorie selon laquelle la cuisine et la médecine sont indissociables. Cinq goûts donc (sucré, pimenté, acide, amer et salé), mais aussi cinq couleurs (rouge, vert, jaune, blanc et noir) et cinq manières de cuisiner (grillé, mijoté, à la vapeur, sauté et cru) demeurent la clef de voûte d'un repas digne de ce nom. Junho Choe le confirme : « L'harmonie constitue la base de l'art culinaire coréen, notamment par le jeu des combinaisons. Ainsi, par exemple, une entrée typique est composée de kimchi, de tofu et de porc. Trois produits, trois couleurs, trois textures, trois saveurs dans un seul et même plat. »

LES JAPONAIS, PREMIERS CONSOMMATEURS DE KIMCHI

Tout comme les Japonais, les Coréens ne conçoivent pas de repas sans riz. D'ailleurs, ici comme au Japon, « riz cuit » signifie « repas ». Mais ce qui constitue la grande différence avec le Japon, c'est la présence systématique sur la table coréenne du *kimchi*. Conjuguant fraîcheur et puissance, il est généralement composé de chou chinois fermenté (mais aussi de radis ou de navet), de piment rouge en poudre, d'ail, de gingembre et de saumure de poisson. Une méthode de conservation unique, née d'une ancienne technique chinoise consistant à faire mariner des légumes dans de l'eau salée auxquels on ajoute du piment rouge. Notons au passage que celui-ci a été introduit en Corée par les Japonais à la fin du XVIe siècle en même temps que la courgette, le maïs, la patate douce et la pomme de terre. Eux-mêmes avaient reçu ce fruit brûlant, originaire des Amériques, des premiers missionnaires portugais arrivés sur l'archipel.

Juste retour des choses : le Japon est aujourd'hui







On reconnaît un bon restaurant coréen à la variété de ses kimchi.

le premier importateur de *kimchi*, très loin devant les Etats-Unis. Des restaurateurs nippons l'utilisent comme ingrédient dans des norimaki, sushi, soba, miso shiru et même pour des nabe ou pour du riz aux anguilles que les Coréens adorent eux aussi ! Il est loin le temps où les colonisateurs japonais méprisaient « ces mangeurs d'ail qui puaient le *kimchi* ». En 2002, la presse nipponne considérait que le secret de la force physique des joueurs de l'équipe coréenne participant à la coupe du monde de football se trouvait dans le *kimchi*.

Makgeolli : le saké des Coréens

Boisson du peuple et favorite des Coréens, car jadis très populaire auprès des paysans, le makgeolli, l'un des plus vieux breuvages alcoolisés de Corée, est élaboré à partir du riz ce qui le rend doux et laiteux. Il fait penser par son apparence au namazake japonais (saké nouveau et non pasteurisé) ou à la tchang (bière tibétaine). Il est issu d'une fermentation des amidons d'un riz non glutineux, auquel parfois est ajoutés du millet ou de l'orge, mélangés avec de l'eau et du ferment. Produit fragile, il ne supporte pas de grand voyage. Le makgeolli en vente dans les épiceries coréennes à Paris est généralement produit en Allemagne. Difficile donc de trouver la marque Seoul, l'une des plus fameuses. Au Japon, le makgeolli est appelé « saké laiteux ». Enfin pour vraiment bien le boire, le mieux est d'utiliser des bols et de l'accompagner de tofu au kimchi ou d'une crêpe aux fruits de mer. Son faible taux d'alcool, entre 6,5 et 8°, est apprécié des jeunes coréennes et des randonneurs.

De nombreux plats introuvables en France

Dans le numéro 74 de Culture coréenne (printemps/été 2007), Yoon Hyun-young et Park Sung-youn révèlent que les trois plats préférés des Coréens sont le *gimchi jjigae* (soupe au *kimchi*), le *galbi* (côte de bœuf grillée) et le *tteokbokki* (bâtonnet de pâte de riz baignant dans une sauce au piment). Quant aux étrangers, ils apprécient en premier le *bibimbap*, le *samgyetang* (poulet farci de ginseng et de riz) et le *bulgogi*, très populaire au Japon sous le nom de korean barbecue.

Evidemment, les plats régionaux de la péninsule ne figurent pas sur les cartes des restaurants coréens en France. Les herbes sauvages, plantes et champignons des montagnes, chers aux Coréens ne peuvent supporter le voyage et sont introuva-

bles. Autre spécialité coréenne très prisée mais, évidemment, bannie chez nous : le chien, réputé vivifier la virilité, car yang (mâle, terrestre, chaud) dans la doctrine cosmologique du divin Tao. Pour certains hommes, il incarne un moment de convivialité, alors que la gente féminine ne l'apprécie guère. Selon Danielle Elisseeff, chercheur à l'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, « la saveur du chien ne relève pas de la gastronomie, mais de toutes les magies que cet inconnu familier porte en lui ».
Il y a aussi parmi les curiosités de cette cuisine le *soondae*, sorte de boudin à base de sang de bœuf, de piment et de vermicelles translucides. Populaire et bon marché, il figure, lui, à la carte de certains restaurants parisiens.

Du poisson mais aussi de la viande, malgré l'interdit bouddhique

Entouré sur trois côtés par la mer avec 8600 kilomètres de rivages et parcourue par de nombreux cours d'eau, la Corée abonde de poissons. Souvent servis crus avec des légumes marinés salés, les sashimis coréens (*hoe*) attirent les touristes japonais car à qualité égale les plats sont plus copieux et moins chers que chez eux. Les produits de la mer ne sont pas les seuls attraits. La Corée fut occupée par les Mongols, à la différence du Japon qui échappa à la même période à deux tentatives d'attaque du petit-fils de Genghis Khan car la flotte mongole fut miraculeusement détruite dans un typhon. Lors de ces deux invasions au XIIIe siècle furent introduits dans l'ancien royaume ermite le boudin de mou-



Difficile de résister à l'art des Sang gung, magiciennes des fourneaux.

Une fiction coréenne **gourmande**

Grâce aux séries télévisées, la culture populaire sud-coréenne a rencontré un large public en Asie et particulièrement au Japon (l'effet coupe du monde de football en 2002 n'y est pas étranger). Dans Daejanggeum, le Joyau du palais, la cuisine tient une place de choix. Ce feuilleton, diffusé d'abord dans la péninsule en 2004, narre le fabuleux destin d'une femme dans la Corée du XVIe siècle qui a réellement existé, mais pas seulement. Des scènes, comparables au film culte Le Festin de Babette de Gabriel Axel (1988) magnifient des mets de la cuisine royale, préparés à la cour par des chefs renommés, les Sang gung, véritables maîtresses des fourneaux. Nourrie d'ingrédients dramatiques, la trame a mis l'eau à la bouche à des millions de téléphages. Cette chronique de la vie de la première femme cuisinière et médecin d'un roi coréen met en scène la réussite d'une personnalité exceptionnelle surmontant les embûches rencontrées.
Daejanggeum, le Joyau du palais a engendré à l'étranger et notamment au Japon un regain de popularité pour une cuisine de plus en plus appréciée dans le monde.



Le Korean barbecue : un souvenir des invasions mongoles.

ton, la consommation du lait et surtout le goût pour la viande rouge, malgré l'interdiction bouddhique de manger des produits carnés ou plus exactement de retirer la vie à un être vivant.
Comme dans la cuisine japonaise traditionnelle, tous les plats d'un repas coréen sont servis en même temps car le plaisir esthétique fait partie intégrante de l'art de la table. Pourtant, à la différence des autres pays asiatiques, les couverts coréens sont en argent ou en métal (aujourd'hui en laiton ou en acier inoxydable) composés de fines baguettes et d'une cuillère pour le riz et la soupe. Plusieurs hypothèses peuvent expliquer ce particularisme : certains prétendent que ces baguettes n'altèrent pas le goût et ne transmettent pas de microbes à la différence des baguettes en bois qui, lorsqu'elles ne sont pas laquées, sont poreuses. En Corée, il est dit que le feu ardent des barbecues brûlerait à la longue des baguettes en bois. La dernière et la plus probable explication remonterait à la crainte des familles royales et de la noblesse d'être empoisonnées lors d'un repas. L'utilisation de baguettes en cuivre ou en argent révélait en effet, par réaction chimique, la présence de poison, notamment de l'arsenic. Quant à la cuillère, elle est considérée comme indispensable dans ce pays où, contrairement au autres pays asiatiques, on ne porte jamais son bol à la bouche…

A partir du mois d'octobre, le Centre culturel coréen à Paris va organiser des cours de cuisine coréenne. www.coree-culture.org Renseignements : 01 47 20 83 86.

Restaurants

Arirang

Spécialité de barbecues. Au cœur du Marais, sur une agréable place piétonnière, la terrasse de ce restaurant accueille les amateurs de produits carnés et de légumes croquants. Idéal entre amis, un soir où le soleil a rendez-vous avec la lune pour profiter du charme discret du lieu.

6, place du Marché Sainte-Catherine, Paris 4e.
Tél. : 01 42 77 16 26.

Bibimbap

Spécialité de bibimbap. Depuis 2007, à l'orée du Jardin des Plantes, le couple Kwon met les petites marmites dans les grandes ! Quatre bibimbap sont proposés : bœuf, porc, poulpe et végétarien. A découvrir.

32, boulevard de l'Hôpital, Paris 5e.
Tél. : 01 43 31 27 42. www.bibimbap.fr

Darai

A peine entré chez Darai, un serveur, les bras encombrés de kimchi, vous désigne du regard une table libre. Un signe qui ne trompe pas : la grande majorité des clients sont coréens. Ils retrouvent ici l'ambiance et le goût du pays et surtout le meilleur rapport qualité-prix de Paris avec des menus complets (entrée, plat, dessert et même eau minérale !) entre 10 et 16 euros ! L'entrée la plus demandée est composée d'une salade et de raviolis grillés que les Japonais connaissent sous le nom de gyoza. Ce sont les mêmes qu'on retrouve chez Higuma, rue Sainte-Anne. Certes, un plat comme le calamar aux légumes, à la fois sucré et pimenté, rappelle plutôt la Chine mais les marmites de riz bibimbap garnies de porc ou de bœuf ne sont pas si éloignées du yakinikudon (bol de riz et viande grillée) couramment servi

dans les restaurants de ramen. Tous les plats sont accompagnés de kimchi maison et sont si copieux que, lorsqu'on est habitué aux quantités japonaises, on a quelque difficulté à finir son assiette…

5, rue Violet Paris 15e. Tél. : 01 45 77 36 77. F. dimanche.

Dawa

Malgré les multiples changements de propriétaire, ce restaurant plus que trentenaire a conservé l'essentiel de sa carte d'origine et notamment la délicieuse raie crue pimentée. La clientèle, en grande partie coréenne, apprécie particulièrement les kimchi variés servis avec la viande grillée mais aussi des plats plus rares comme le coquelet entier au gingembre. Tout est bon et servi avec beaucoup de gentillesse.

5 rue Humblot, Paris 15e. Tél. : 01 45 77 37 11. Ouv. tous les jours.

La fameuse salade de raie crue, spécialité de Dawa.

Matsuba

Ce restaurant au nom japonais (matsuba = feuille de pin) récemment installé en face du Musée de La Villette symbolise à lui seul le rapprochement nippo-coréen puisqu'il propose aussi bien sushi et sashimi que barbecue et bibimbap. La viande, de l'entrecôte fondante, servie avec une sauce au sésame est la grande spécialité de la maison mais il y en a d'autres comme le kimchi chugae au tofu, délicieuse soupe très pimentée ou encore le japchae, vermicelles de patate douce sautées aux légumes et viande de bœuf. A signaler, la présence sur la carte japonaise de takoyaki, des boulettes de farines farcies au poulpe et servies avec une sauce caramélisée et des copeaux de bonite séchée, une spécialité d'Osaka. Compter 20 euros/personne avec un carafon de saké japonais ou de soju (l'alcool de riz coréen), légèrement plus fort (20°).

37 av. Corentin Cariou Paris 19e. Tél. : 01 40 34 42 92. Ouv. tous les jours.

Sambuja

Le couple Park tient depuis un an ce restaurant (ancien Euro Kimchi). Une cantine familiale appréciée de nombreux Coréens notamment pour la spécialité maison : le modumsoundae, un assortiment d'abats de porc cuits à la vapeur à 20€ et aussi la soupe épicée aux fruits de mer, appelée jjampong-soujaebi. A midi, menus de 10€ à 13€. Le soir, entre 14€ et 20€ le plat.

Sam bu ja, 65 rue du Faubourg Montmartre, Paris, 9e. Tél. : 01.53.21.07.89. F. le dimanche.

Samo

Proche du marché de la rue Clerc, dans un décor sans chichis, poissons crus, viandes grillées ou en râgoût et même des tripes et des méduses (en salade) figurent au menu. Depuis plus de vingt ans, le patron (qui est aussi le chef) a une petite faiblesse pour les produits de la mer. Une table connue des amateurs mais peu de Parisiens savent que samo signifie « aimer en secret ».

1, rue du Champ-de-Mars, Paris 7e. Tél. : 01 47 05 91 27. Fermé le samedi.

Seoul

Cuisine authentique et agréable terrasse. Adresse préférée des Japonais qui adorent le porc, de fines tranches de poitrine directement grillées sur table servies avec du poireau émincé, des feuilles de salade et une sauce goûteuse (huile de sésame, sel et poivre). Un délice.

165, rue de Javel, Paris 15e. Tél. : 01 40 60 60 60.

Shin Jung

Une bonne table avec un kimchi qui décoiffe ! Et une ribambelle de menus, différents le midi, le soir et le week-end avec toujours la garantie de pouvoir choisir des plats que les non-Coréens apprécient.

7, rue Clapeyron, Paris 8e. Tél. : 01 45 22 21 06. Fermé le dimanche midi.

Woo-Jung

A l'ombre du palais de Chaillot, dans le quartier de Passy, l'établissement classique et réputé attire hommes d'affaires, diplomates et clientèle aisée. Une table aux plats raffinés et de grande fraîcheur. Un bon souvenir : les crêpes coréennes, les délicieuses pousses de soja déjà germées et une soupe au kimchi.

8, bd. Delessert, Paris 16e. Tél. : 01 45 20 72 82. Fermé le dimanche.

Epiceries

Ace Mart

63, rue Saint-Anne, Paris 2e. Tél. : 01 42 97 56 80. F. le lundi.

Hi Mart

71 bis, rue Saint-Charles, Paris 15e. Tél. : 01 45 75 37 44

K Mart

8, rue Saint-Anne, Paris 1er. Tél. : 01 58 62 49 09. Et 354, rue Lecourbe, Paris 15e. Tél. : 01 45 57 56 08.



La Corée est le seul pays d'Asie ou les baguettes sont en métal.

UN TOFU PARFAIT, PARFAITEMENT EMBALLÉ

Que vous souhaitiez l'utiliser pour confectionner des plats traditionnels asiatiques tels que soupe miso ou fritures, en milk-shake, en desserts sans produits laitiers ou comme alternative à la viande, Mori-Nu est un tôfu parfait. Incluez-le sans hésiter dans vos recettes préférées.

Pauvre en graisses et sans cholestérol, le tôfu Mori-Nu convient à tous ceux qui ont opté pour une alimentation saine.

Grâce à un emballage parfaitement aseptisé, le tôfu Mori-Nu n'a pas besoin d'être conservé au frais avant ouverture.



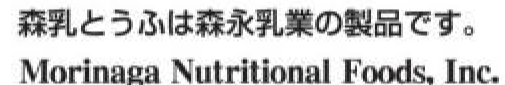
Notre tofu :

- *est d'une qualité constante*
- *se conserve longtemps*
- *est entièrement naturel, sans conservateurs*
- *est doté d'un emballage antiseptique*
- *Est riche en protéines de soja, excellentes pour la santé*





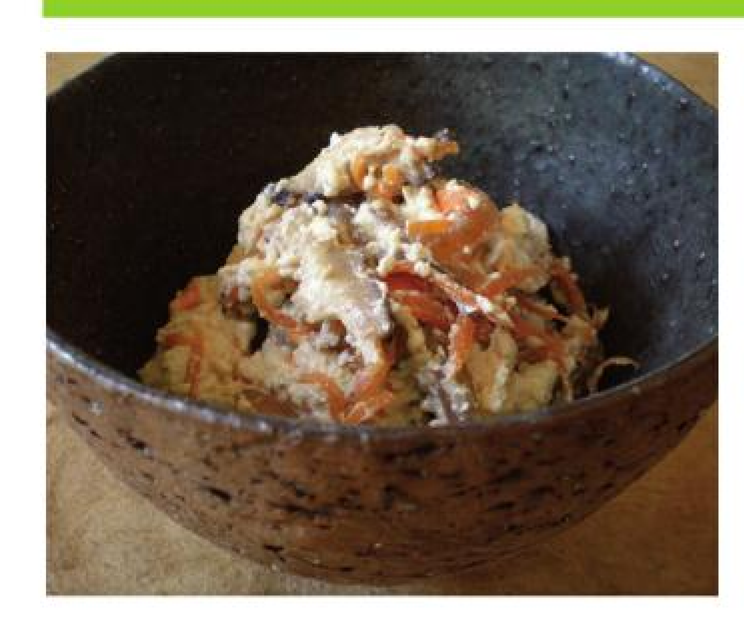




Visit our website for more information

www.morinu.com

RECETTE DU SHIRA-AÉ (SALADE À LA SAUCE AU TOFU)



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 100g de carottes
- 4 shiitake frais
- 120 g de konnyaku

Sauce shira-aé

- 1 tofu (Mori-nu tofu firm) égoutté*
- 3 c.s. de pâte de sésames blancs
- 1 c.s. de sauce soja claire
- 1 c.s. de miso blanc sucré

Jus de cuisson

- 1/2 c.c. de sauce soja
- 1 c.c. de saké
- 100ml d'eau
- 1/5 c.c. de poudre de dashi (bouillon japonais) instantané

Faites cuire la carotte, les shiitake et le konnyaku coupés en lanières avec le jus de cuisson jusqu'à la réduction du jus. Laissez refroidir. Mélangez les ingrédients de la sauce, ajoutez les légumes.

* Enveloppez le tofu dans du papier absorbant pendant 1 heure.

RECETTE DU SHIRA-AÉ AUX CRESSONS

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 250 g de cressons
- 10 g de pignons de pin grillés

Sauce shira-aé

- 1 tofu (Mori-nu tofu firm) égoutté*
- 3 c.s. de pâte de sésames blancs
- 2 c.s. de sucre
- 1/3 c.c. de sel
- un peu de sauce soja claire

Blanchissez les cressons pendant 20 secondes dans l'eau bouillante salée, passez à l'eau froide puis égouttez. Mélangez les ingrédients de la sauce. Ajoutez les cressons et les pignons. Mélangez.

À la place des cressons, vous pouvez utiliser des asperges vertes, des haricots verts, etc.

* Enveloppez le tofu dans du papier absorbant pendant 1 heure.





CENTRE EUROPÉEN DE LA HAUTE-TECHNOLOGIE ET DE L'ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE, LA TROISIÈME VILLE LA PLUS PEUPLÉE D'ALLEMAGNE EST AUSSI LA CAPITALE DE LA BAVIÈRE, LAND CÉLÈBRE POUR SON CONSERVATISME, SA GASTRONOMIE DE TERROIR ET SON FOLKLORE LÉGENDAIRE. MÊME SI LE KIMONO NE REMPLACERA JAMAIS LE LEDERHOSE, LES BAVAROIS SE METTENT EUX AUSSI AUX SUSHI... À QUELQUES SEMAINES DE LA FÊTE DE LA BIÈRE, ÉVÉNEMENT MONDIAL ET CONVIVIAL, WASABI N'A PAS RÉSISTÉ À LA TENTATION DE VOUS PRÉSENTER LES MEILLEURS RESTAURANTS JAPONAIS DE MUNICH HISTOIRE DE NE PAS BOIRE À JEUN...

Week-end nippon à Munich

Textes et photos par Léonor **GRASER**

Entre les saucisses, les knödels et les pommes de terre, la cuisine bavaroise n'est pas des plus légères, mais son authenticité et sa générosité attirent toujours autant les Allemands. Dans les tavernes, on se serre sans manières sur les bancs, on partage une bière et la discussion et la délicate distance nipponne semble, à première vue, à l'opposé du caractère munichois. Pourtant, les restaurants japonais (ou prétendus tels) commencent à s'imposer ici comme dans les autres villes d'Europe, attirant une jeunesse branchée, curieuse d'autres saveurs et d'autres modes de vie. Et puis il est vrai qu'on sert ici plus de makis californiens que de cuisine kaiseki…

Parmi la trentaine d'adresses tenues par des propriétaires japonais, on trouve des restaurants chic situés dans les quartiers d'affaires, des bars à sushi dans les coins à la mode, des cantines intimistes cachées, des fast-food dans les lieux touristiques. Soyons francs : ce n'est pas à Munich que l'on trouvera la cuisine la plus inventive. Mais des sushis aux plats plus élaborés, la qualité et les prix sont dans la plupart des cas tout à fait raisonnables. Wasabi a sélectionné pour ses lecteurs six restaurants, largement plébiscités par les expats japonais.

J-BAR



Notre meilleure adresse. Dans ce bar qui a tout d'un restaurant, l'accueil est enthousiaste et la décoration conviviale. De délicats origamis volent au-dessus des tables, des posters de sportifs japonais et des bouteilles de saké ornent les murs,





nous faisant immédiatement apprécier le lieu. Autour de nous, des Japonais solitaires mangent au comptoir en bavardant avec la serveuse et quelques Allemands qui rient aux éclats quand leurs baguettes leur échappent malencontreusement, envoyant un morceau de poulpe sur la table voisine. Pour la même enseigne, deux cartes différentes. L'une en allemand propose des plats en sauce teriyaki, des sashimis et des yakitoris ; l'autre, en japonais, semble réserver aux habitués quelques plats plus « audacieux ». Natto, daurade grillée au wasabi ou calmars sauce miso... Ici, la qualité prime sur l'originalité. Les cuissons sont parfaites, légumes croquants, viandes et poissons juste tendres, les produits sont ultra-frais et les assaisonnements subtils. Nous avons notamment craqué pour les croquettes de courge et le porc sauce poivrée teriyaki. Les tarifs sont également attrayants : pour un repas complet, comptez moins de trente euros.

Maistr. 28, 80 337
(089/51 46 99 83, http://j-bar.jimdo.com)

MITANI

Situé à Haidhausen, aussi appelé le quartier français, Mitani est considéré par la communauté japonaise comme le meilleur restaurant de sushis de la ville. Vous aurez un large choix de makis et nigiris, mais aussi beaucoup d'entrées ou de plats traditionnels : sardines frites, natto, boeuf cuit sur la pierre, ramen au porc... Certes, les prix semblent un peu excessifs (menu à 65 ou 20€ pour huit tranches de sashimi !) mais il faut reconnaître que les produits sont très frais. Le jour de notre passage, pourtant, le chef devait penser à autre chose en préparant les sushis car la présentation manquait de rigueur, avec des grains de riz éparpillés sur l'assiette et des nigiris à moitié effondrés... Pour couronner, le service était assez froid. Si nous nous fions aux avis enthousiastes de la clientèle japonaise, nous sommes tombés sur un mauvais jour. Mais peut-être aussi que Mitani n'est plus le restaurant qu'il a été…

Rablstr. 45, 81669
(089/44 89 526)

NOMIYA

Dans le même quartier, ne loupez pas ce yakitori-bar à la bavaroise. Surfant sur la vague de la cuisine fusion, les propriétaires ont développé un concept qui plaît beaucoup : un grand choix de bières locales pour accompagner des makis et brochettes façon tapas, le tout dans un décor à la fois boisé et branché. Ca fonctionne ! Toutes les tables sont occupées, des enfants circulent entre les tables, des étudiants fêtent un anniversaire, un vieillard lit tranquillement son journal... Au menu, des soupes et salades japonaises, des makis plutôt occidentaux et des brochettes de shiitake, de saucisse bavaroise, de poulpe, de filet de kangourou ou de fruits secs et speck. Pour le dessert, vous hésiterez entre la panna cotta au thé vert et les boulettes de sésame aux haricots rouges. Nous avons été séduits par ce lieu chaleureux même si la cuisine n'y est pas des plus raffinées. Du reste, de nombreux clients se contentent d'y grignoter quelques edamame en savourant un verre de shochu (alcool de pomme de terre japonais).

Wörthstr. 7, 81667
(089/44 84 095, www.nomiya.de)





WASABI

Ce restaurant spécialisé dans les sushis porte bien son nom. En effet, le chef Jo Udagawa ne lésine pas sur le raifort quand il s'agit d'épater les clients ! D'ailleurs, les Allemands sont fascinés par sa maîtrise des gestes, et les clients japonais, au comptoir et dans la salle, ont l'air d'apprécier cette touche très épicée... Avec une ambiance plutôt sympathique et un décor agréable, Wasabi fait partie de ces bonnes adresses sans prétention où les clients ont leurs habitudes, qu'ils mangent sur place ou qu'ils emportent leur bento. Préférez peut-être les sushis aux plats de poisson et viande qui nous ont semblé moins réussis, avec des ingrédients trop cuits et un peu fades. Un restaurant classique mais sympathique, idéal pour un déjeuner (la bento box est à 5,50€).

Volkartstr. 22, 80634
(089/13 93 65 66,
www.muenchen-sushi-wasabi.com) 









KAEDE

Avez-vous déjà mangé un burger au tofu sauce teriyaki ? Le propriétaire et chef japonais de Kaede ne travaille qu'avec des ingrédients végétariens, biologiques et locaux. Il prépare des sushis, des gyoza, des udon et ramen sans poisson ni viande, mais surtout des légumes, du soja et du seitan déclinés sous toutes les formes. Les plats (sans glutamate ni additifs alimentaires) sont corrects sans plus. En fait, nous avons surtout apprécié le cadre de ce café-restaurant, caché dans une petite rue et très tranquille. On peut venir ici à toute heure de la journée pour manger, boire un cocktail de fruits, déguster une pâtisserie à la carotte ou au thé vert en lisant son journal. La salle est grande, le patron n'est pas pressant et les prix sont très raisonnables (8€ le menu du jour, 20€ pour un repas complet à la carte), ce qui fait de ce lieu l'un des repères favoris des « veggies », allemands aussi bien que japonais.

Sommerstr. 41, 81543
(089/62 30 38 44, www.kaede-munich.de)

SHOYA AM PLATZL

Chaîne japonaise très populaire chez les Allemands, Shoya a l'avantage d'avoir plusieurs restaurants très bien situés, dont l'un à Innenstadt, dans la vieille ville pavée où s'alignent toutes les boutiques de luxe. Shoya trône sur deux étages, juste en face de la célèbre maison de la bière Hofbräuhaus où se pressent les touristes japonais. Malheureusement, seule l'adresse s'est révélée attrayante. À la carte, beaucoup de plats mais les tables poisseuses n'invitent pas à tester les sushis. Au final, pourtant, les plats chauds étaient plutôt réussis : tempuras légères et croquantes, savoureuse soupe de nouilles de sarrazin aux crevettes… nous ont permis de comprendre pourquoi Shoya avait autant de succès. Cela dit, quitte à prêcher pour la paroisse bavaroise, c'est avec bien plus d'enthousiasme que nous conseillons à nos lecteurs de préférer l'ambiance chaleureuse du Hofbräuhaus, avec ses plats généreux, ses serveurs en costumes traditionnels et ses fameuses pintes d'un litre... Vous pouvez aussi acheter votre repas chez Shoya et aller le déguster en face : à condition de consommer des boissons, il est très habituel, à Munich, d'apporter son pique-nique au jardin de la bière.

Pfisterstr.6, Platzl 3, 80331
(089/54 28 315)





Vive la **Biru Matsuri***

Cette année, l'Oktoberfest de Munich fêtera ses deux siècles d'existence. Avec plus de six millions de spectateurs venus du monde entier (et plus de six millions de litres de bière consommés !), cet événement traditionnel est devenu l'un des plus populaires d'Europe. Débutant par un défilé à travers la ville, la fête dure seize jours, de 11h à 23h. Les festivaliers se retrouvent en famille dans un immense champ (Wiesn), sous des tentes, pour boire bien sûr des litres de bière mais surtout pour chanter et fêter la culture bavaroise. Pour l'anecdote : ce sont les parents d'Albert Einstein qui ont fourni la fête en électricité, pour la première fois en 1901. Depuis 1996, une Oktoberfest est également organisée à Tokyo. Largement sponsorisée par des entreprises allemandes, la fête ne dure que trois jours mais permet aux Japonais de manger des bretzels et de danser sur de la musique bavaroise en live !

▮ Fête de la bière à Munich, du 18 septembre au 4 octobre 2010 (www.oktoberfest.de)
▮ Fête de la bière à Tokyo, du 6 au 8 octobre 2010 (www.oktoberfesttokyo.com)

***Fête de la bière en japonais.**







DU DIMANCHE 17 OCTOBRE AU JEUDI 21 OCTOBRE 2010

SIAL 2010 The Global Food Marketplace — PAVILLON DU JAPON

HALL 2, STAND P-090
PARC DES EXPOSITIONS DE PARIS NORD VILLEPINTE

JETRO (Organisation Japonaise du Commerce Extérieur), en coopération avec le Ministère japonais de l'Agriculture, de la Forêt et des Pêches, est en charge de la promotion de la cuisine japonaise et de ses produits alimentaires à travers le monde.

Dans ce cadre, JETRO, sous la direction du Ministère japonais de l'Agriculture, de la Forêt et des Pêches, tiendra le Pavillon du Japon lors du SIAL 2010, où 19 entreprises et organisations seront présentes et représentées par leurs responsables commerciaux.

En outre, des chefs professionnels vous proposeront chaque jour (à l'exception du dernier jour) des démonstrations de cuisine française et japonaise pour vous permettre de découvrir les nombreuses possibilités d'utilisation des ingrédients japonais. Le riz, la sauce soja, le *miso*, le *nori*, le vinaigre, le *wasabi*, le thé, le saké, les condiments à base de *yuzu*, des pâtisseries et bien d'autres spécialités japonaises vous seront présentées sur notre pavillon.

Pour apporter des saveurs nouvelles à la cuisine française, ou pour retrouver les meilleurs ingrédients destinés à la cuisine japonaise, venez découvrir nos produits japonais authentiques, sains, de qualité et à la saveur inégalable sur le Pavillon Japon dans le hall 2 !

KINJIRUSHI SALES CO.,LTD.
AISHIN CORPORATION
Hikari Miso Co., Ltd.
Chanoka Japan
MIYASAKA JOZO CO., LTD
MARUYAMA TEA PRODUCTS CORPORATION
YAMAMOTOYAMA Co.,Ltd.
NICO NICO NORI INC.
YAMAMOTO-NORITEN.,LTD.
Mizkan Group Corporation
JAPAN RICE RELATED PRODUCTS AND FOODS EXPORT PROMOTION ASSOCIATION
Accueil
JFC FRANCE
S.ISHIMITSU &CO.,LTD.
MIDORINOSHIMA
M&M CO., LTD.
Takara Shuzo Co., Ltd.
JUJIYA OTODOKE SARL
Yamato Soysauce & Miso Co., Ltd.
Miyako Oriental Foods Inc.
Démonstration de cuisine

thé
condiments
général
riz
boissons alcoolisées
algues nori





VINAIGRE

Le bu et le su

AU JAPON, LE VINAIGRE (SU) EST PLUS QU'UN SIMPLE CONDIMENT. C'EST AUSSI UN ALICAMENT À BOIRE CHAQUE MATIN POUR RESTER JEUNE… MAIS ATTENTION, IL Y A VINAIGRE ET VINAIGRE !

Par Tinka **KEMPTNER**



Dans le mot sushi, il y a *su* qui signifie vinaigre. C'est dire à quel point ce condiment est roi en son pays. Sans ses propriétés antiseptiques qui en font un conservateur naturel hors pair, il serait impossible de manger sans risque du poisson cru à longueur de saisons. Comment expliquer sinon le taux de salmonellose exceptionnellement bas du Japon, et ce, malgré son plat national à haut risque ? Mais c'est loin d'être l'unique avantage du vinaigre. Dans un pays qui utilise depuis toujours le sel avec parcimonie, le vinaigre, surtout de riz, a longtemps été un moyen incontournable pour relever un plat.

Certains chefs français nippophiles comme William Ledeuil de Ze Kitchen Galerie se sont ralliés à cette tradition sans état d'âme. Vous ne verrez jamais de salière sur les tables de son restaurant germanopratin, et encore moins dans sa cuisine. Mais du vinaigre de riz, ça oui. « L'acidité fait partie des exhausteurs de goût ! », assure, jovial, ce chef réputé pour ses penchants asiatiques. Il suffit, pour s'en convaincre, de goûter à son fameux jus de veau déglacé au vinaigre de riz et parfumé à l'ail, à la citronnelle et au jus de tomate…

Plus doux que les vinaigres occidentaux , le vinaigre de riz japonais à la belle robe jaune pâle se glisse partout, du riz aux salades, en passant par les soupes , et jusque dans les desserts ! La prochaine fois que vous irez manger japonais, demandez donc un tokoroten à la place d'une glace au thé vert. Vous serez agréablement surpris : on vous apportera des pâtes à base de kanten , assaisonnées de vinaigre de riz, de sauce soja et d'un soupçon d'huile de sésame…

VEILLER AU GRAIN

Il existe au Japon toutes sortes de vinaigres à base de prune, de shiso, de yuzu (ceux-ci sont vendus sur le site nishikidorimarket.com), ou encore le *kuro mame*, le vinaigre de soja noir. Mais leur production reste très limitée comparée à celle du *kome su*, le vinaigre de riz. Importé de Chine dès le Ve siècle, il est généralement produit à partir de riz fermenté mais peut aussi être fabriqué à partir de vin de riz (saké) ou encore d'alcool de riz. Pour séparer le bon grain de l'ivraie, guettez la mention *yonezu* (vinaigre pur riz). Car, les marques de qualité médiocre contiennent le plus souvent très peu de riz. A la place, les fabricants ajoutent des acides acétiques industriels, d'où une plus forte acidité et des arômes moins complexes que dans un vinaigre de riz de qualité. Ce procédé bon marché date de la deuxième guerre mondiale, époque où le riz était rare…

Kurozu,
kezako ?

En japonais, kuro signifie noir et su, vinaigre. Du vinaigre de riz noir donc ? Presque. Il s'agit en fait d'un vinaigre à base de riz complet fermenté. Ce nectar ancestral aux reflets ambrés, spécialité de l'île de Kyushu, mûrit plusieurs années dans des jarres en céramique enfouies dans le sol, selon un procédé qui a peu évolué depuis un millénaire. Depuis quelques années, les jeunes urbains le redécouvrent grâce aux tachinomi (littéralement « boire debout ») qui fleurissent dans les stations de métro tokyoïtes. Dans ces estaminets d'un nouveau genre, l'élixir, dilué notamment dans du jus de fruits, se débite dans de petites coupelles en céramique. Les propriétés anti-gueule de bois de ces breuvages, richesse en micronutriments oblige, ne seraient pas étrangères à leur succès. Une chose est certaine, les citadins les boivent comme du petit lait. Certains même littéralement, en y ajoutant du lait de soja. Ce qui conférerait à la concoction un aspect… yaourté.

SANTÉ !

Mais les propriétés gustatives ne font pas à elles seules le succès du vinaigre au Japon. Depuis cinq ans, on se l'arrache aussi pour son côté « alicament », voire « beauty food ». On ne compte plus les « bars à vinaigre » où se sirotent toutes sortes de cocktails à base de vinaigres de fruits (pomme, poire, raisin, cassis, agrumes...) censés déstresser, embellir, rajeunir ou faire maigrir. Pour initier les citadins au bord de la crise de nerfs à leurs potions miracles, ces institutions ont même formé des conseillers baptisés pompeusement « sommeliers ès vinaigre ». Ceux-ci leur apprennent par exemple que, à l'instar du bon vin, le vinaigre se bonifie avec le temps. « Cette année a été excellente pour le vinaigre de framboise, peut-on lire dans la presse féminine. Notre conseil : faites le rouler dans votre palais pour en libérer les arômes ».

Peu de recherches étayent les allégations santé et beauté du vinaigre, mais dans le doute, les Japonais gobent sans compter. Car les promesses font envie : la présence d'acides aminés contrebalancerait l'excès d'acides lactiques dans le sang et favoriserait ainsi la décontraction des muscles. L'absorption de calcium s'en trouverait elle aussi boostée, tout comme le métabolisme des graisses.

La mode actuelle ferait presque oublier qu'au pays du Soleil levant, le vinaigre se consomme depuis des siècles pour soigner divers maux. Encore aujourd'hui, des bataillons de Japonais avalent au petit déjeuner un doigt de *kurozu* (voir encadré), espérant ainsi chasser petits bobos et grands tracas. Ils s'inspirent là d'une vieille coutume de samouraï : chaque matin, ces vaillants guerriers en buvaient une tasse pour prendre des forces avant le combat !

[1] 25 Rue des Grands Augustins 75006 Paris

[2] 3 à 4% d'acidité contre 6 à 7 % pour les vinaigres occidentaux.

[3] Toujours en fin de cuisson, pour ne pas dénaturer le vinaigre

[4] Extrait d'algues, plus connu en France sous le nom d'agar-agar.

INITIATION

Le voyage des chefs

INGÉNIEUR EN AÉRONAUTIQUE RECONVERTI DANS L'IMPORT-EXPORT DE PRODUITS DE LA MER, ROMAIN DOYOTTE A EU, AU PRINTEMPS DERNIER, L'IDÉE UN PEU FOLLE, D'EMMENER AU JAPON DEUX POIDS LOURDS DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE : JACQUES LE DIVELLEC (RESTAURANT JACQUES LE DIVELLEC, DEUX ÉTOILES MICHELIN) ET CHRISTOPHE MORET, TROIS ÉTOILES MICHELIN, AUX COMMANDES DU PLAZZA ATHÉNÉE PENDANT SIX ANS. CLAUDE FISCHLER, SOCIOLOGUE SPÉCIALISTE DE L'ALIMENTATION, CHERCHEUR AU CNRS, FAISAIT ÉGALEMENT PARTIE DU VOYAGE. LES TROIS COMPÈRES ONT SILLONNÉ L'ARCHIPEL DE LA GRANDE PLAINE DU KANTÔ JUSQU'À L'ÎLE DE SHIKOKU AU SUD-OUEST, À LA DÉCOUVERTE D'UN JAPON PROFOND ET AUTHENTIQUE, LOIN DES CIRCUITS TOURISTIQUES, QUI FAIT LA PART BELLE À L'ARTISANAT ET AUX TRADITIONS ANCESTRALES.

Par Raphaëlle **MARCADAL**

“Romain a bien failli me tuer pendant ce séjour » rigole Jacques Le Divellec, 78 ans, surnommé le « Jean Gabin de la gastronomie française » en raison de son imposante stature et de son franc-parler gouailleur.

En une dizaine de jours, l'équipe, en effet, n'a pas chômé passant sans transition du marché de Tsukiji à Tokyo à une plantation de wasabi à Izu, des jardins de thé vert à Shizuoka à une production de tofu à Kyoto, d'un élevage de bœufs à Kobé à une distillerie de saké, d'une ferme de wakame à une plantation de canne à sucre artisanale à Shikoku, sans oublier le mont Koya et sa cuisine des moines...

Malgré la cadence infernale imposée par Romain (l'équipe se levait tous les jours à 5h), les trois Français sont revenus enchantés de ce qu'ils ont vécu comme un véritable périple initiatique et spirituel.

« J'étais déjà allé au Japon trois fois mais c'est la première fois que j'ai eu la chance d'y voyager hors des sentiers battus », se réjouit Claude Fischler, auteur de nombreux ouvrages sur l'alimentation dont l'incontournable « L'Homnivore » paru en 1970 et réédité en 2001.

Jacques Le Divellec, lui, avait connu le Japon fou de la bulle financière de la fin des années 70 lors d'une mission de consultant pour la chaîne hôtelière Hilton mais n'avait

Les deux chefs font eux-mêmes la cueillette du thé vert à Shizuoka.



Position presque réglementaire pour un dîner traditionnel sur tatami...

pas eu l'occasion d'explorer les facettes cachées de ce fascinant pays ni de pénétrer ses campagnes. Tel le héros de *Lost in Translation*, il était resté cantonné à Tokyo et ses hôtels de luxe. Tout juste avait-il eu le temps de se promener à Tsukiji, pour y assister à la criée du plus grand marché de poissons au monde. « J'ai été surpris de constater que rien n'avait changé plus de trente ans après ma première visite. J'avoue que je suis toujours aussi impressionné par le rapport ténu qui existe là-bas entre la vie et la mort du poisson », explique cet expert, inventeur de la technique du homard à la presse et auteur d'une quinzaine d'ouvrages spécialisés dont le fameux « Larousse des poissons, coquillages et crustacés ».

De son côté, Christophe Moret qui connaissait déjà le Japon pour y être allé deux fois auparavant est reconnaissant à Romain de lui avoir permis « d'entrouvrir la porte ».



Et dieu sait qu'au Japon, pays insulaire qui a vécu en totale autarcie sous l'ère Edo (1603-1867) elle peine à s'ouvrir, cette porte.

Qu'ont donc découvert ces professionnels avertis, pour ne pas dire blasés ?

« De la poésie, de la grâce, de l'enchantement, de la complexité, de la simplicité, du raffinement, de l'épuré, de l'étrange, du tarabiscoté made in Japan, de la technicité, mais surtout un esprit », m'ont-ils expliqué, chacun à leur tour et à leur manière.

L'esprit d'un Japon qu'ils croyaient révolu mais qui a ressurgi sous leurs yeux au cours de ce voyage, comme en témoigne Claude Fischler : « J'ai connu un instant de grâce suspendu dans l'espace et le temps lorsque nous sommes arrivés dans un port minuscule de Shizuoka, en pleine kermesse locale », raconte le chercheur. « Les lampions rouges suspendus entre les branches des cerisiers en fleurs, les odeurs de sardines grillées embrochées sur leurs petites piques en bois, l'ambiance festive : tout cela m'a instantanément rappelé les estampes de Hiroshige » poursuit-il, encore sous le charme du souvenir.

« En leur permettant de côtoyer des artisans locaux comme ce grand Maître du thé à Shizuoka, je voulais leur montrer l'esprit qui guide la main, le geste transmis de génération en génération », explique Romain.

« C'était incroyable de regarder cet homme âgé masser les feuilles de thé dans un geste qu'il a répété toute sa vie à la recherche de la perfection absolue », s'émeut Claude Fischler, vibrant d'admiration. « Il fallait le voir, lui et son disciple de 65 ans ! »

Autre geste observé avec attention par nos trois larrons, celui qui consiste à râper sur une peau de requin la racine de wasabi pour en

obtenir la fameuse pâte verte utilisée comme condiment en accompagnement des sushi.
« Je voulais aussi leur montrer la manière très particulière dont les Japonais travaillent le poisson », explique Romain.
Jacques le Divellec qui n'est pourtant pas le dernier des Béotiens en matière de poisson, a été bluffé par le geste quasi chirurgical de l'expert qui lève des filets de thon à main nue avec un grand couteau de plus d'un mètre.
« Il fallait les voir couper la tête et la queue de ces énormes thons avant de glisser la lame exactement là où il faut afin de lever les filets sans à coup », ajoute-t-il.
Mais le geste le plus surprenant qu'il leur a été donné de voir durant leur périple, est sans aucun doute celui exercé par Toshiro Urabe, acupuncteur de poissons, enfilant une longue aiguille entre les yeux du poisson pour l'endormir. Grâce à cette technique inconnue en France, un thon peut arriver vivant à l'autre bout de l'archipel.


C'est en connaisseur que J. Le Divellec apprécie les qualités de l'algue kombu...

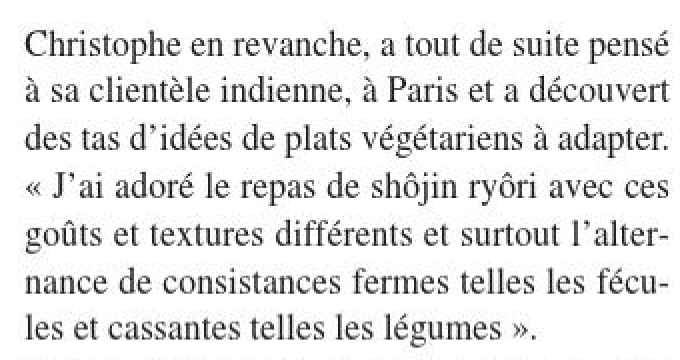
Ancien ébéniste, fils de pêcheur, amoureux de la mer, Monsieur Urabe a participé aux premières expérimentations effectuées par son père lorsque celui-ci essayait de trouver une méthode pour maintenir en vie le poisson le plus longtemps possible. Lorsque celui-ci est mort en mer, il a repris le flambeau des recherches paternelles et a mis au point sa technique consistant à endormir les poissons. Pour l'instant ces expérimentations ne concernent que les thons. Des études sont en cours sur le saumon.
« Grâce à ma méthode le sang devient plus pur, le thon n'a pas besoin de recevoir des produits chimiques pour conserver sa fraicheur durant son transport et la chair n'en est que meilleure », a expliqué celui-ci dans une interview récente au Japon.
Nos Gaulois n'en reviennent pas. « En France hormis les crustacés en casiers tels que homards, tourteaux et langoustes, les autres produits de la mer arrivent morts », déplore Jacques le Divellec.
Autre expérience inoubliable vécue par nos compères : la dégustation d'un repas de cuisine végétalienne « shôjin ryôri », la cuisine des moines bouddhistes, au cours duquel ils ont pu expérimenter des textures, des consistances et des saveurs totalement inconnues.
Si Jacques, le plus traditionnel des trois, avoue ne pas avoir été particulièrement séduit par cette cuisine, « trop fade » à son palais,


Ah, si tous les chefs du monde pouvaient se donner la main !



... s'accordant un instant de détente avant de...

...visiter un élevage de boeufs de Kobé.



Christophe en revanche, a tout de suite pensé à sa clientèle indienne, à Paris et a découvert des tas d'idées de plats végétariens à adapter. « J'ai adoré le repas de shôjin ryôri avec ces goûts et textures différents et surtout l'alternance de consistances fermes telles les fécules et cassantes telles les légumes ».
Fervent partisan d'une cuisine saine, ce chef étoilé n'utilise aucun produit industriel dans sa cuisine.
Humaniste, curieux et chaleureux Christophe Moret a tout de suite noué une belle amitié avec Hisao Nakahigashi, surnommé le « Michel Bras de Kyôto », fervent adepte de la « cuisine naturelle ». En effet, ce chef japonais est réputé pour cueillir lui-même dans la montagne les herbes et racines sauvages qu'il sert ensuite de la manière la moins travaillée possible dans son petit restaurant traditionnel « Shojiki Hikagashi » situé près du Pavillon d'argent.
« Le talent et la créativité de Hisao ne sont vraiment pas reconnus au Japon à leurs justes valeurs car sa cuisine est exceptionnelle », se scandalise Christophe.
Au terme du séjour, Claude Fischler croit mieux comprendre la philosophie qui sous-tend la cuisine de l'archipel.
« A force de perfection, explique-t-il, la cuisine japonaise en arrive à privilégier les textures fines presque imperceptibles ce qui donne naissance à une cuisine de la fadeur aux registres très subtils que le palais occidental ne peut décoder et à laquelle nous ne sommes pas habitués. La cuisine japonaise me fait penser à un tableau de Monet façon Turner » dit-il.
Autre temps fort du parcours, la visite d'une forge artisanale séculaire près du mont Koya pour faire plaisir à Christophe grand fan de couteaux.
« C'était assez extraordinaire d'observer cet homme qui ne payait pas de mine, son foulard autour du cou, revêtu d'un habit blanc immaculé, manier l'acier d'origine suédoise pour en faire une lame parfaite vendue dans le monde entier comme un produit « made in Japan », raconte-t-il, amusé.
Seule déception de ce voyage, la visite d'une ferme de Kobé qui a quelque peu terni l'image ■■■



Le Gourmet Tour de Wasabi 2011

Du 12 au 19 février 2011, Wasabi vous propose de découvrir la « vraie » gastronomie japonaise au Japon ! A Tokyo, vous visiterez le fabuleux marché au poisson de Tsukiji et à Kyoto, vous vous initierez à la cuisine bouddhique zen dans l'un des plus anciens temples de la ville. Chaque jour, vous découvrirez de nouveaux goûts, de nouvelles sensations typiquement japonais en compagnie de Patrick Duval, rédacteur en chef de Wasabi et auteur du guide Tokyo-Kyoto (Hachette Evasion). Renseignements et inscriptions sur le site www.wasabi.fr.

de ce fameux bœuf de Kobé soit-disant massé à la bière, soigné avec amour, et vendu au prix du caviar dans les restaurants japonais. En effet nos amis sont tombés de haut lorsqu'ils se sont aperçus que les éleveurs n'avaient jamais entendu parler de cette histoire de massage à la bière qui fait fantasmer les occidentaux. Quelle ne fût pas leur surprise de constater également que les bovins, enchaînés dans des conditions plus que douteuses, étaient gavés comme des oies sans pouvoir bouger, depuis leur naissance jusqu'au moment où ils sont conduits à l'abattoir.
Mais, chut, il paraît qu'il ne faut pas casser le mythe……

[1] **Utagawa Hiroshige fût un dessinateur et graveur japonais célèbre pour ses estampes de paysage**



Adresses

Restaurant Le Divellec
« la cuisine de la Mer »
107, rue de l'université
75007 Paris
Tél : 01 45 51 91 96
http://www.le-divellec.com/

Blueoceans
import-export de produits de mer haut de gamme
www.blueoceans.eu

Découvrez la vraie cuisine japonaise… …au Japon avec Wasabi !

Un repas kaiseki suivi d'un cours de cuisine.



Pour la 2e année consécutive, Wasabi propose à ses lecteurs un voyage au Japon axé principalement (mais pas seulement, bien sûr) sur la découverte de la gastronomie japonaise : celle qui ne s'exporte pas. Sushi et sashimi, d'abord, très différents de ceux qu'on peut trouver en France comme on s'en rendra compte au cours d'une visite du marché au poisson de Tsukiji (Tokyo), mais aussi cuisine bouddhiste ou encore fugu ce poisson, qui, mal préparé, peut être mortel. Pas d'inquiétude, cependant, un diplôme d'Etat est obligatoire pour le cuisiner… Accompagné par Patrick Duval, rédacteur en chef de Wasabi, ce voyage, prévu du 12 au 19 février 2011, vous permettra de découvrir les deux grandes capitales culturelles mais aussi culinaires du Japon : Tokyo et Kyoto. Au programme : visite du Tokyo branché, celui de la mode et de l'architecture, et du Kyoto des temples et des jardins. Sans oublier, bien sûr, les restaurants de ces deux villes soigneusement sélectionnés par Wasabi. Comme en 2010, les participants pourront suivre un passionnant cours de cuisine dispensé par l'un des meilleurs chefs de Kyoto.



Déjeuner dans un temple zen.

Renseignements et inscriptions sur le site www.wasabi.fr.

Où trouver wasabi ?

WASABI EST DISTRIBUÉ GRATUITEMENT DANS PRÈS DE 500 RESTAURANTS ET LIEUX JAPONAIS A PARIS ET EN PROVINCE DONT LA LISTE FIGURE CI-DESSOUS. VOUS POUVEZ EGALEMENT VOUS Y ABONNER OU OBTENIR D'ANCIENS NUMÉROS EN VOUS CONNECTANT SUR LE SITE WWW.WASABI.FR.

1er arrondissement

ACE GOURMET (BENTOS) 01 47 03 94 38
18 rue Thérèse
AKI 01 42 97 54 27
11 bis rue Sainte Anne
ASSOC. CULTUR. FRANCO-JAPONAISE DE TENRI
8-12, rue Bertin Poirée 01 44 76 06 06
BOULANGERIE AKI
16 rue Sainte-Anne
COOL JAPAN 01 42 60 20 85
45 rue Sainte-Anne
DESTINATION JAPON (VOYAGE) 01 42 96 09 32
11, rue Villedo
EBISU 01 42 61 05 90
19, rue St Roch
EDOKKO 01 58 62 49 21
163, rue Saint Honoré
FAMILY MARKET (ÉPICERIE) 01 42 61 06 39
32 rue St-Roch
FOUJITA 01 42 61 42 93
41, rue St Roch
FOUJITA 2 01 49 26 07 70
7, rue du 29 Juillet
FUKUYA 01 42 97 47 30
49 rue de l'Arbre sec
HELLO SUSHI 01 42 96 37 27
43, rue St Anne
HIGUMA 01 47 03 38 59
32bis, rue St Anne
HIGUMA 01 58 62 49 21
163, rue Saint Honoré
JAPORAMA 01 42 36 21 30
35, rue Etienne Marcel
KILALA 01 47 03 35 57
7, rue des Moulins
KINUGAWA 01 42 60 65 07
9, rue du Mont Thabor
KUNITORAYA 01 47 03 33 65
39, rue Ste Anne
KUNITORAYA (NOUVEAU) 01 47 03 07 74
5 rue Villedo
K MART (ÉPICERIE) 01 58 62 49 09
6-8 rue Sainte Anne
LAI LAI KEN 01 40 15 96 90
7, rue Sainte Anne
LIBRAIRIE JUNKUDO 01 42 60 89 12
18 rue des Pyramides,
MATSUDA 01 42 60 28 38
19, rue Saint Roch
MATSURI RICHELIEU 01 42 61 05 73
36 rue de Richelieu
MIDORY 01 42 97 47 30
49, rue de l'Arbre Sec
MIYOSHI 01 42 86 80 80
11, rue Danielle Casanova
NANIWAYA 01 40 20 43 10
11 rue Sainte-Anne
NODAIWA 01 42 86 03 42
272, rue Saint Honoré
OFFICE DU TOURISME JAPONAIS
4 rue Ventadour 01 42 96 20 29
SAGANO 01 40 41 04 45
10/12 rue des Prêcheurs
SAPPORO RAMEN 01 40 15 98 66
276, rue Saint Honoré
SAPPORO RAMEN 01 42 60 60 98
37, rue Sainte Anne
SOLEIL LEVANT 01 42 21 41 88
21, rue Saint Denis
SUSHI GAN 01 42 97 44 48
41, rue des Petits Champs
TAKARA 01 42 96 08 38
14, rue Molière
TORAYA (pâtisserie) 01 42 60 13 00
10 rue Saint-Florentin
VILLA TOKYO 01 42 36 62 41
14, rue du Cygne
YAKINIKU 01 42 96 27 60
11 bis rue Sainte-Anne
YAMATO 01 40 26 30 75
14, rue Bertin Poirée
YASUBE 01 47 03 96 37
9, rue Sainte Anne
YOU HEISEI 01 42 60 55 50
11, rue Sainte Anne
ZEN 01 42 61 93 99
8, rue de l'Echelle

2e arrondissement

AAA (ECOLE DE JAPONAIS) 01 42 66 69 05
21 rue d'Antin
ACE OPERA (ÉPICERIE) 01 40 07 93 57
43 rue Saint-Augustin
ACE MART (ÉPICERIE) 01 42 97 56 80
63 rue Ste-Anne
AICHI 01 42 96 93 51
86 rue de Richelieu
AKI (BOULANGERIE JAPONAISE)
16 rue Sainte-Anne
BOOK OFF (librairie) 01 42 60 00 66
29 rue St Augustin
CHEZ MIKI 01 42 96 04 88
5 rue de Louvois
COMPTOIR DU SUSHI 01 53 40 88 88
36/38 passage du Ponceau
DEVANT VOUS 01 42 96 96 27
80, rue de Richelieu
EDOKKO 01 40 07 11 81
27, boulevard des Italiens
HOKKAIDO 01 42 60 50 95
14, rue Chabannais
JUJIYA (ÉPICERIE) 01 42 86 02 22
46 rue Sainte Anne
KIM CHI 01 42 96 55 76
5, rue de Louvois
KINTARO 01 47 42 13 14
24, rue Saint Augustin
KIOKO (ÉPICERIE JAPONAISE) 01 42 61 33 66
46 rue des Petits Champs
KOETSU 01 40 15 99 90
42 rue Sainte-Anne
KYOTORI 01 42 60 06 99
10 rue Chabannais
MATSU SUSHI 01 40 26 35 06
18, rue de Turbigo
MATSURI SUSHI 01 40 26 11 13
26 rue Leopold Bellan
MICHI 01 40 20 49 93
58 rue Sainte-Anne
MOMIDJI 01 47 42 844 88
9, rue de Hanovre
OGURA 01 47 42 77 79
20 rue de la Michodière
OKINAWA 01 42 96 21 68
19, rue Saint Augustin
TOKYO SUSHIS 01 45 08 15 50
37, rue Montmartre
TOYOTOMI 01 42 86 02 86
24 rue des Petits Champs
VOYAGES A LA CARTE 01 42 96 91 20
48 rue Sainte Anne
YAMAMOTO 01 49 27 96 26
6, rue Chabanais
YOKOSUNA 01 45 08 52 75
2, rue Léopold Bellan

3e arrondissement

KAGAYAKI 01 48 87 61 88
79 bd. Beaumarchais
TAÉKO 01 48 04 34 59
39, rue de Bretagne (marché des Enfants rouges)
SUSHI WEST 01 42 75 50 00
10, rue de Bretagne
YOSHIGAWA 01 48 04 35 00
184, rue St Martin

4e arrondissement

AKATSUKI 01 42 78 71 27
15, rue des Archives
ALLO SUSHI 01 44 61 93 73
13, rue Cloche Perce

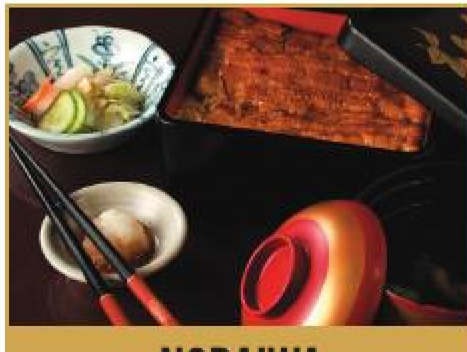


Venez goûter le vrai sukiyaki
Notre spécialité depuis 50 ans

14 rue Molière 75001 PARIS
01 42 96 08 38
www.takaraparis.com

Un cadeau surprise pour toute réservation de la part de Wasabi

AOYAMA 01 42 74 53 92
22 bis, rue de la Verrerie
BISTRO TOKYO 01 42 72 11 11
20 rue des Lombards
IKAT (OBJETS JAPONAIS) 01 48 04 53 34
36 rue François Miron
ISAMI 01 40 46 06 97
4, quai d'Orléans
KAZÉ (OBJETS JAPONAIS) 01 48 04 07 04
11 rue François Miron
KIMONOYA (OBJETS JAPONAIS) 01 48 87 30 24
11 rue du Pont Louis-Philippe
KYO 01 42 72 56 48
9 rue de la Verrerie
MINORI 01 44 78 07 68
14 rue de la Cloche percée
MIYAKODORI 01 42 78 23 11
1 impasse Guéménée
SUN 01 48 04 89 88
14 bd de Sébastopol
LE PALAIS DES THÉS 01 48 87 80 60
64, rue Vieille du Temple
SUSHI PARADIS 01 42 78 98 83
7, rue François Miron
TAKAOKA 01 42 74 17 96
76, quai de l'Hotel de Ville
TAKIMI 01 42 77 43 82
24 rue Vieille du Temple



NODAIWA

Paris – Tokyo

Spécialité d'anguilles grillées, une tradition japonaise

272, rue Saint-Honoré 75001 Paris
01 42 86 03 42

5e arrondissement

AKIDA 01 43 36 67 43
121 rue Monge
ASIA TEE 01 43 26 39 90
47 rue de la Montagne Ste Geneviève
EDOGAWA 01 47 07 68 39
43, rue Mouffetard
INAGIKU 01 43 54 70 07
14 rue de Pontoise
PLANET SUSHI 01 44 08 75 00
111, rue Monge
SASHIMI BAR 01 43 54 57 98
4 rue des Fossés St Jacques
YOULIN 01 43 26 05 32
3 rue Valette

6e arrondissement

AZABU 01 46 33 72 05
3, rue André Mazet
ITADAKI 01 43 26 68 25
64, rue Monsieur le Prince
HANAFOUSA 01 43 26 50 29
4, passage de la petite boucherie
JAPOTORI 01 43 29 00 54
41, rue Monsieur le Prince
JUGETSUDO 01 46 33 94 90
95, rue de Seine
KIM'S ORIENT EXTREME 01 45 48 92 27
4, rue Bernard Palissy
KYOTORI 01 43 54 48 44
61 rue monsieur le Prince
MANDARINE SUSHI 01 42 22 25 21
32 rue St Placide
OTO OTO 01 42 22 21 56
6, rue du Sabot
SHU 01 46 34 25 88
8 rue Suger
SUSHI HOUSE 01 43 25 54 85
50, rue Dauphine
SUSHI SHOP 01 53 63 10 58
71 rue du Cherche-Midi
TOKUGAWA 01 42 22 32 59
49, bd du Montparnasse
TOKYOTORI 01 55 42 02 56
18 rue monsieur le Prince
TSUKIZI 01 43 54 65 19
2 bis, rue des Ciseaux
YAKIJAPO 01 42 22 17 74
8, rue du Sabot
YEN 01 45 44 11 18
22, rue St Benoit
YUSHI 01 44 07 03 11
8, rue des Ciseaux

7e arrondissement

AIDA 01 43 06 14 18
1, rue Pierre Leroux
ARIDO 01 47 53 74 49
208 bis, rue de Grenelle
MAISON DU SUSHI 01 45 51 24 24
44, avenue Bosquet
MATSURI 01 45 51 24 24
74 rue du bac
MIYAKO 01 47 05 41 83
121, rue de l'Université

8e arrondissement

ASIAN 01 56 89 11 00
30, avenue Georges V
BARAMAKI 01 42 82 49 03
64 bd Haussmann (3e étage du Printemps)
CHAJIN (THÉ JAPONAIS) 01 53 30 05 24
24 rue Pasquier
HANAWA 01 56 62 70 70
26 rue Bayard
HYOTAN 01 42 25 26 78
3, rue d'Artois
TAISHO KEN LAMEN 01 45 61 09 79
27, rue du Colisée
JIPANGUE 01 45 63 77 00
96 rue La Boétie
KAKYO 01 45 22 21 06
7, rue Clapeyron
KINUGAWA 01 45 63 08 07
4, rue Saint Philippe du Roule
KIYOMIZU 01 45 63 08 07
4 rue St Philippe du Roule
KOHOHANA 01 45 62 15 68
1 bis rue Jean Mermoz
KYOTO 01 53 75 11 49
6, rue Corvetto
KYOTO ST LAZARE 01 42 93 35 13
9, rue de l'Isly
MEIJI 01 45 62 30 14
24, rue Marbeuf
NAKA 01 42 89 05 04
40, rue de Ponthieu
OKAME 01 46 22 95 03
235, Rue du Fg. Saint Honoré
PLANET SUSHI 01 53 30 03 03
37, bd. Malesherbes
SUSHI JAPO 01 44 90 00 61
53, rue de Rome
YAKI KOCHI 01 43 59 51 88
35 rue La Boétie
YAMAICHI 01 43 87 19 04
9 rue de l'Isly

9e arrondissement

CAFÉ PENINSULE 01 47 70 53 03
13 rue du fg. Montmartre
FUJI SUSHI BAR 01 48 74 36 83
5 rue Joubert
FUJI YAKI 01 42 81 54 25
20, rue Henri Monnier
HOTARU 01 48 78 33 74
18 rue Rodier
IZAAKI 01 53 16 43 48
35 rue Lafayette
KIDAYA 01 45 26 12 88
15 rue Lafayette
KIKU 01 44 83 02 30
56 rue Richer
KUSHI YAKI 01 49 70 05 24
41, rue de Rochechouart
MATSUSAKA 01 48 00 94 64
16, rue Montyon
MOMOKA 01 40 16 19 09
5 rue Jean-Baptiste Pigalle
SAKURAYA 01 47 70 54 41
3, rue Grange-Batelière
SUSHI BOUBOU 01 48 78 84 80
52 rue Maubeuge
SUSHI SHOP
32 rue des martyrs
SUSHI YAKI 01 42 46 11 77
1 bis, rue Bleue
TOKKI 01 45 23 18 80
10 rue de la Boule rouge
TONEGAWA 01 42 65 29 18
8, rue Godot de Mauroy

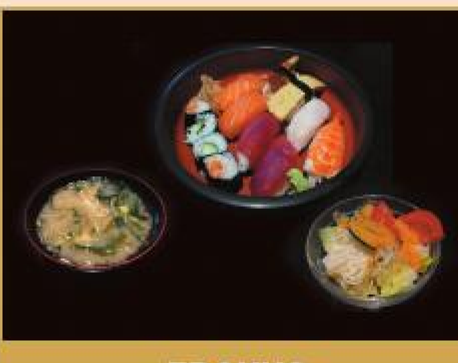


163 rue Saint Honore
75001 Paris
Tél. : 01 58 62 49 22
Ouvert tous les jours



Juji-ya / Nana-ya

Spécialité de bentos traditionnels
Juji-ya, 46 rue Sainte-Anne, 75002 Paris
01 42 86 02 22
Nana-ya, 81 avenue Mozart, 75016 Paris
01 46 47 79 48



EDOKKO

Spécialité de sushi

163 rue Saint Honore, 75001 Paris
01 58 62 49 23
Ouvert tous les jours



CHAJIN -- La Maison du Thé Vert Japonais
24, rue Pasquier - 75008 Paris
Tél. : 01 53 30 05 24 - chajin@wanadoo.fr

YAMAMURA 01 48 00 90 18
1, rue Bergère
YAMATO 01 48 74 88 08
49 bd de Clichy

10e arrondissement

ESPACE JAPON 01 47 00 77 47
12 rue de Nancy
NISHIKURA 01 40 22 99 98
12, rue du Faubourg Poissonnière
OISHI SUSHI 01 40 35 14 12
38 rue Louis Blanc
PLOUM 01 42 00 11 90
20 rue Alibert
SUSHI SAKE 01 40 38 37 65
247, rue du fbg St Martin
TOKIOYAKI 01 46 07 67 91
231 rue du Fbg St Martin
VILLA FUJI 01 40 34 20 68
210 rue Lafayette
WAKO 01 46 07 08 88
208 bis, rue Lafayette
YAMADA 01 46 07 01 88
188, rue du fbg St Martin

11e arrondissement

CENTRE FRANCO JAPONAIS 01 43 48 00 38
8 passage turquetil
FUJIWARA 01 47 00 42 50
21, rue de la Roquette
KAMPEI 01 43 48 17 08
193 bd Voltaire
KIMONO 01 49 23 44 85
115, rue St Maur
KINNOSUZU 01 48 05 10 32
19, rue de la Roquette
KYOBASHI 01 53 36 73 34
117, rue St Maur
MOMIJI 01 48 06 14 72
20 rue Daval
NAKAGAWA 01 47 00 82 30
3 rue Saint-Hubert
NAOKI 01 43 57 68 68
5 rue Guillaume Bertrand
PLANET SUSHI 01 53 30 03 03
2-4 rue Richard Lenoir
SAKURA 01 43 38 74 92
46, rue de la Roquette
SNG FRANCE (ÉCOLE) 01 43 38 38 03
77 bd Richard Lenoir
SUKIYAKI 01 49 23 04 98
12, rue de la Roquette
SUKI VILLAGE 01 43 55 92 79
9 rue de Charonne
TOYAMA 01 43 56 15 11
109 bd de Charonne
YAKIDAI 01 40 21 62 33
41, rue de la Roquette

12e arrondissement

GINZA 01 43 46 61 96
1, rue Corbineau
HAYASHI 01 43 45 88 78
20 cours de Vincennes
IZAKAYA 01 46 28 93 88
59 rue de Lyon
KOCHIYAKI 01 43 41 59 64
3, rue Erard
MIKACHI 01 43 40 39 31
92 cours de Vincennes
ROBATA 01 43 07 68 79
96, rue Claude Decaen
SAMOURAI 01 43 07 52 30
12, rue Emilio Castelar
SUSHIVILLA 01 43 48 66 05
216, rue du Faubourg St Antoine
SUSHI ZEN 01 43 41 83 34
139, rue de Charenton
TIB'S 01 44 73 13 13
310 rue de Charenton
YEKO 01 43 43 82 18
154 av. Daumesnil

13e arrondissement

BIG STORE (ÉPICERIE) 01 44 24 28 88
81 Avenue d'Ivry
ISHIKAWA 01 53 79 12 76
45 rue Albert
IZU 01 43 31 87 51
7 rue Véronèse
JAPONIKA 01 45 86 86 83
8, avenue de Choisy
MAKI SUSHI TOKYO 01 45 84 54 41
44, rue de Tolbiac
MATSUYAMA 01 45 88 22 18
11-13 bd. Auguste Blanqui
SAMOURAI 01 45 82 88 88
42, avenue de la Porte d'Ivry
TOKYO OSAKA 01 44 24 38 48
207, avenue de Choisy
TORI ICHI 01 45 84 95 68
42 rue Louise Weiss

14e arrondissement

ATSUMI 01 43 27 09 83
28 rue de la Gaîté
GINZA 01 43 20 43 54
50 rue Daguerre
HASHIMOTO 01 45 43 70 56
46, rue Didot
HOSHI 01 43 27 16 21
11, rue de la Gaîté
KIMURA 01 45 42 33 15
38, rue Pernety
PAN SUSHI 01 40 44 00 87
147, av. du Maine
SUSHITORA 01 45 42 79 76
113, rue Didot
SUSHI GOZEN 01 40 47 55 01
20 rue Delambre
TOMBO 01 42 22 61 83
14, rue de l'Arrivée
TORICHO 01 43 21 29 97
47, rue du Montparnasse
YAMATO 01 43 20 16 34
144 bd du Montparnasse
YUKI & VINI 01 42 22 39 77
3 rue d'Alençon

15e arrondissement

ARITO MONTPARNASSE 01 42 22 01 00
20, rue de l'Arrivée
BENKAY 01 40 58 21 26
61 quai de Grenelle
CULTURE JAPON (BOUTIQUE) 01 45 79 02 00
101 bis quai Branly
EURO-MART (ÉPICERIE) 01 45 77 42 77
17 avenue Emile Zola
HI MART (ÉPICERIE) 01 45 75 37 44
71 bis rue Saint-Charles
JAPAN SUSHI EXPRESS 01 45 67 00 01
145, rue de Vaugirard
JUGOYA 01 45 79 03 80
85, rue des Entrepreneurs
KAISEKI SUSHI 01 45 54 48 60
7 bis, rue André Lefebre
KANAE (supérette) 01 56 56 77 60
118 rue Lecourbe
K-MART (ÉPICERIE) 01 45 57 56 33
354 rue Lecourbe
KOKUMI 01 47 83 21 97
121, rue de Vaugirard
KOYUKI 01 45 32 67 56
20, rue Gramme
KUNCHAPAI 01 40 60 78 31
168 rue Saint-Charles
LÉGENDE DU JAPON 01 40 60 14 11
166 rue Saint-Charles
MAISON DE LA CULTURE DU JAPON 01 44 37 95 00
101 bis quai Branly
MATCHAN 01 45 77 03 50
55, rue du Théâtre
NIPPON SUSHI 01 48 28 35 28
2, rue Leriche
NOMIYA 01 40 43 91 91
6 rue d'Alleray
OKAYAMA 01 45 78 80 01
17, rue de Lourmel
OSAKA VOUILLE 01 45 31 35 28
40, rue de Vouillé
SANMARU SUSHI 01 45 75 20 00
26 rue Tiphaine
TAGAWA 01 45 75 93 21
37 bis, rue Rouelle
TAKI 01 45 79 42 28
54, rue du Docteur Finlay
TOKYO SUSHI 01 45 71 08 96
28, rue Lacordaire
YAMATO 01 45 79 03 80
85 rue des Entrepreneurs
YANASE 01 42 50 07 20
75, rue Vasco de Gama
WASABI 01 45 30 38 14
89 rue de la croix nivert

16e arrondissement

AKASAKA 01 42 88 77 86
9, Rue Nicolo
COMME DES POISSONS 01 45 20 70 37
24, rue de la Tour
GO SUSHI 01 45 25 67 00
52 av Mozart
HISADA (FROMAGERIE) 01 42 88 34 30
17 rue Le Marois
JUAN . 01 47 27 43 51
144 rue de la Pompe
MATSURI 01 42 24 96 85
2, rue de Passy
MATSURI 01 47 27 00 59
119-121 avenue Victor Hugo
MIYAGAWA 01 45 27 01 83
11 bis av. de Versailles
NANA-YA(ÉPICERIE) 01 46 47 79 48
81 av. Mozart
OKYOTO 01 46 51 20 84
10, rue Chanez
OSAKA 01 45 25 60 29
1 rue Jouvenet
OZU 01 40 69 23 90
2 av. des Nations Unies
PLANET SUSHI 01 45 20 10 10
29, rue Bois le Vent
SUSHI GOURMET 01 45 27 09 02
1 rue de l'Assomption
SUSHI WEST 01 45 05 50 00
12, rue de Longchamp
TAMPOPO 01 47 27 74 52
66, rue Lauriston
YUSHI 16 01 47 04 53 20
70 rue de Longchamp

17e arrondissement

AYAME 01 42 27 98 00
10, rue Rennequin
CHEZ YI (SALON DE THÉ) 01 47 31 40 89
27 rue Bayen
ISUMO 01 47 64 36 27
47/51, rue des Acacias
KANNO 01 42 27 80 63
6, rue Saussier Leroy
KIFUNE 01 45 72 11 19
44, rue Saint Ferdinand
MAKO 01 44 09 89 63
19 av. Mac Mahon
MIYAKO SUSHI 01 44 85 53 00
103, rue Legendre
NAGANO 01 48 88 90 53
117, rue de Tocqueville
NAKAMURA 01 40 55 96 72
25, rue Brey
NAOKO 01 40 08 08 78
11, rue Biot
SHINANO 01 45 72 60 76
9, rue Bélidor
SHOGUN SUSHI 01 43 80 72 88
139, rue Cardinet
SOLEIL LEVANT 01 48 88 02 75
57 rue de Tocqueville
SOLEIL LEVANT 01 45 74 21 68
4 rue Troyon
SUSHI BA 01 42 93 11 30
99 rue des Dames
SUSHI NAMI 01 42 27 14 22
38, rue Laugier

SUSHI WADA 01 44 09 79 19
19, rue de l'Arc de Triomphe
SUSHI WEST 01 42 27 50 00
1, rue Jouffroy d'Abans
SUSHI YAKITORI 01 48 96 97 98
115, rue Legendre
THÉ DE YI 01 45 74 16 18
27 rue Bayen
TIB'S 01 45 72 03 59
51 rue Bayen
YAMATO 01 43 87 67 38
16, bd des Batignolles
ZENZAN 01 53 81 00 75
4, rue Brey

18e arrondissement

ASUKA 01 42 55 50 91
145, rue Marcadet
ENISHI 01 42 57 32 14
67 rue Labat
FUGU 01 42 23 11 11
112, rue Lamarck
GUILO GUILO 01 42 54 23 92
8 rue Garreau
JUN KOU KO 01 42 58 80 30
79 rue des Martyrs
KEIKO 01 46 06 41 23
145 rue Ordener
KINTARO 01 42 57 27 97
106 bd. Rochechouart
MIYAZAKI 01 42 29 18 71
2 rue Lagille

MANEKI NEKO (ASSOCIATION) 01 42 64 52 78
1 bis rue Garreau
NAOKO 01 53 41 64 33
3, rue des Abbesses
SAKANA 01 53 28 08 35
46 bd de Clichy
SUSHI AKASHI 01 44 90 05 68
5 rue Forest
TOKYO 01 42 54 3112
40 rue Custine

19e arrondissement

MATSUBA 01 40 34 42 92
37 av Corentin Cariou
MINOWA CONCEPT 01 42 38 96 24
11, rue de la Villette
NAKAGAWA 01 42 08 43 22
9 rue Lassus
PRÊT À CUIRE 01 42 40 66 63
7 rue des Fêtes
SUSHI YA 01 42 02 85 82
12, rue Pradier

20e arrondissement

ASAHI 01 43 58 78 27
36 rue de Belleville
SAPPORO 01 43 73 88 70
152 bd de Charonne
SUSHI BAR 01 42 41 28 99
153 rue de Belleville
TAKICHI 01 47 97 03 96
7, rue du Cher

Boulogne-Billancourt

SANKI 01 46 08 38 38
38 av. Edouard-Vaillant
SHIKI 01 47 61 94 22
53 rue Gallieni

Levallois-Perret

SUSHI LAND 01 41 06 07 54
68 rue Louise Michel

Issy-les-Moulineaux

SUSHI KEN 01 46 42 58 18
12 rue Ernest Renan

Neuilly-sur-Seine

MATSURI 01 46 24 59 82
18, avenue Charles de gaulle

PROVINCE

SUD

AGEN

OSAKA 05 53 66 31 76
38, bd Sylvain Dumon

AIX EN PROVENCE

GEISHA SUSHI EXPERIENCE 04 42 20 30 00
53 Cours Mirabeau
KYO SUSHI (À EMPORTER) 06 50 01 50 50
500 rue Berthelot
NIJI EXPRESS 04 42 26 14 74
51 Rue d' Italie
NIKKI SUSHI 04 42 28 57 05
49 bd Carnot
SUSHIKA 04 42 27 59 91
23 rue de la Couronne
YAMATO 04 42 38 00 20
21 av des Belges
YAMASUSHI 04 42 39 92 50
9 rue d'Italie
YOJI 04 42 38 48 76
7, av. Victor Hugo

AUBAGNE

MOST OF SUSHI 04 42 32 91 61
86 rue de la République

CANNES

EDO SUSHI 04 93 99 40 39
14 rue Mace
FUJI CANNES 04 93 39 00 31
17, rue Notre Dame
O'SUSHI 04 93 68 28 23
12 rue des Belges
SUSHIKAN 04 93 39 86 13
5 RUE FLORIAN
TOKYO CANNES 04 93 68 92 21
1, bd Victor Tuby

CASSIS

UNIVERSAL SUSHI 04 42 08 27 91
11 av. Viguerie

CLERMONT FERRAND

MAIKO 04 73 90 79 15
65 rue du Port
SANTOOKA 04 73 31 33 45
13 Rue Saint Dominique
LE SUSHI CAFÉ 04 73 31 33 45
21 rue des Vieillards
04 73 36 09 71

HYERES

YÔKOSÔ 04 94 23 41 77
10 rue du Soldat Ferrari

MARSEILLE

CAFÉ SUSHI 04 91 33 78 87
22 bd Paul Peytral
KIM DO 04 91 34 00 08
4 rue Capazza
LA VILLA 04 91 71 21 11
113 rue Jean Mermoz
SHABU SHABU 04 91 54 15 00
30 rue de la Paix
SUSHI MOTO 04 91 78 29 71
50 bd Baille
SUSHI STREET CAFÉ 04 91 54 17 90
24 bd Notre-Dame
SU 04 91 52 22 27
28, rue Bir Hakeim (Galeries Lafayette)
WASAB'ART SUSHI 04 91 47 69 40
21 rue du docteur Escat
ZEN PRADO 04 91 53 00 09
60 av. du Prado

MARTIGUE

SUKI SUSHI 04 942 42 05 42
14 Bd Jean Zay

MONACO

CAPOSUSHI 00.377.93.25.59.52
6 impasse de la Fontaine
FUJI MONACO 00.377. 93 30 40 11
4 impasse Madonne
MAYA BAY SUSHI BAR
24 av. Princesse Grace 00.377. 97 70 74 67
MY SUSHI 00.377. 97 70 67 67
2 rue des Orangers

MONTPELLIER

LE SUSHI BAR 04 99 77 06 06
20 rue Bernard Délicieux
SAKURA 04 67 15 14 32
65 av. Samuel Champlain
SUSHI BOAT 04 67 92 00 37
12 rue de Verdun
SUSHI SHOP
2 Place Molière

NICE

JUN NICE 04 93 85 47 78
47, rue Gioffredo
HOME SUSHI & SASHIMI 04 93 55 37 37
3, rue de Orestis
HOT POT 04 93 82 33 54
6 rue d'Alsace Lorraine
KAMOGAWA 04 93 88 75 88
18 rue de la Buffa
MY SUSHI 04 93 62 16 32
18, cours Saleya
O'SUSHI 04 93 82 92 45
30 Avenue Jean Médecin
LE ZEN 04 93 82 41 20
27 rue d'Angleterre
YUZU SUSHI BAR 04 93 85 79 87
35 rue Maréchal Joffre

PAU

WASABI'S 05 59 27 06 98
2 place Clemenceau

PERPIGNAN

OMEDETO 04 68 51 29 20
12, Avenue Général Leclerc

RAMATUELLE

NIKKI BEACH 04 94 79 82 04
Route de l'Epi

TOULOUSE

L'ASSIETTE JAPON 05 61 21 50 91
28 rue Peyrolières
HINODE 05 61 21 51 26
17, rue d'Austerlitz
JAPAN 05 61 22 85 85
8 rue de l'Echarpe

JAPOYAKI 05 61 13 68 69
11, rue d'Austerlitz
SHUN 05 61 99 39 20
35, rue Bachelier
SUSHI KAN 05 61 11 22 67
24 av. de l'URSS
SUSHI OHISHI 05 61 23 00 26
13 Rue De L'alsace Lorraine
SUSHIYA 05 61 23 17 71
3 place du Peyrou
SUSHI YAKI 05 61 12 00 60
9, rue Ste Ursule

SOLLIES-VILLE
BÔ SUSHI 06 20 14 02 82
RN 97

OUEST

BIARRITZ
LE SUSHI LAND 05 59 22 24 96
9 av. de la Reine Victoria

BORDEAUX
CAFE JAPONAIS 05 56 48 68 68
22, rue St Siméon
LE KIMONO 05 56 79 23 30
22 rue Ferdinand Philippart
LE SHOGUN 05 56 39 05 12
168 bis cours du Médoc
MOSHI MOSHI 05 56 79 22 91
8 place Ferdinand Lafargue

BREST
HINOKI 02 98 43 23 68
6 Rue des Onze Martyrs

CAEN
COSY SUSHI 02 31 75 11 08
3 rue du Vaugueux
MIYAKO 02 31 34 77 83
13, rue St Michel

CHALLANS
OBJECTIF ZEN 02 51 93 28 76
11 place Aristide Briand

CHARTRES
SHOGUN 02 37 36 07 19
8, rue Dr Michel Gibert

LA BAULE
LE CAFE BOUILLU 02 40 23 14 14
22 pl. du Maréchal Leclerc

LA ROCHELLE
FUJIYAMA 05 46 41 21 28
25 quai Gabut

NANTES
NOW SUSHI 02 40 74 18 18
32 bis, rue Fouré
TAÏ SHOGUN 02 40 48 66 07
8 bis quai François Mitterrand
TOKYO 02 40 89 02 04
14 rue de la Juiverie

QUIMPER
ABALONE SUSHI 02 98 64 38 91
17 Halle St François

RENNES
FUJI 02 99 38 12 00
8, rue Derval
Contour de St Germain
MIZUNA 02 99 79 18 66
3 rue d'Argentré
SAKURA 02 99 78 11 80
1 rue Saint Louis
SIMPLY SUSHI 02 99 78 18 33
2 rue Jules Simon

SAINT-MALO
TAKICHI 02 23 18 28 29
5 rue Alphonse Thébault
TAMPOPO 02 99 40 87 53
5 place de la Poissonnerie

SOTTEVILLE-LES-ROUEN
WASABI 02 35 63 41 82
34 bis Place de l'Hôtel de Ville

SOUSTONS
SUSHI NORI 06.79.53.26.22
22 rue du 8 mai 1945

EST

ANNECY
O SUSHI 04 50 45 81 62
2 rue Louis Revon

CHAMBERY
YAMAMO 04 79 60 07 57
87, rue Ste Rose

DIJON
SUSHI BAR 03 80 50 06 56
7 rue Michelet

GRENOBLE
HOKKAIDO 04 76 54 18 76
Rue Diodore Rahoult
KYOTO 04 76 54 08 91
1, place du Charmeyran (La Tronche)
OSAKA 04 76 43 26 49
1 rue Colbert
SAPPORO 04 76 85 02 45
64, cours Jean Jaures
LE SAKÉ 04 76 87 46 51
29 rue Condorcet

LYON
CHEZ FYFY 04 72 41 81 22
6 rue des Marronniers
GOMAN ETSU 04 78 39 31 91
11 rue Lanterne
MATSURI 04 78 27 83 06
7 rue de la Fromagerie (1er)
MATSURI 04 37 24 74 90
109 cours Lafayette (6e)
MATSURI 04 72 85 06 36
60, rue de st Cyr
NOBORU 04 78 42 35 79
28 rue Henri Germain
SOLEIL LEVANT 04 78 95 04 37
204 rue Garibaldi
SUSHIDO 04 78 52 70 35
169 rue Cuvier
SUSHI KING 04 78 71 04 43
Centre commercial de Lyon Part-Dieu
SUSHI & SUSHIS 06 11 07 24 24
49 Rue de Gerland
TEPPANYAKI 04 72 56 05 05
11 quai Romain Rolland
CHEZ TERRA 04 78 89 05 04
81 rue Du Guesclin

SAINT ETIENNE
KYOTO 04 77 21 74 26
8, rue des Martyrs de Vingre

METZ
OSAKA METZ 03 87 36 68 90
32 bis rue Dupond des Loges

MULHOUSE
TOKYO MULHOUSE 03 89 54 11 18
102 rue de Bale

REIMS
MATSURI SUSHI 03 26 86 10 10
9, rue de Chativesle
TOKYO SARL 03 26 85 93 46
61, place d'Erlon

STRASBOURG
FUJIYAMA 06 19 60 02 12
19 rue des veaux
MIKADO 03 88 21 07 20
11 quai Turckheim
MOOZE 03 88 22 68 46
1 rue de la Demi Lune

VITTEL
LE COMPTOIR 03 29 08 90 83
294 rue de Verdun

NORD

LILLE
JOMON 03 28 36 84 46
4 rue de la Rapine


100% RIZ BIO
DANS LES RESTAURANTS MATSURI, LE RIZ EST ISSU À 100% DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE, PAR RESPECT DE LA TERRE ET DE VOTRE SANTÉ | WWW.MATSURI.FR
AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
matsuri